COMMENT CONGELER LES CHAMPIGNONS

Première méthode: Mettez les champignons dans un panier et faites-les blanchir 2 mn à l'eau bouillante (100 g de champignons par litre d'eau). Retirez le panier, plongez-le dans de l'eau glacée. Egouttez les champignons et séchez-les. Rangez-les sur un plateau et faites congeler. Emballez ensuite. Deuxième méthode: Faites-les fondre doucement dans 1 c à soupe d'huile, ils rendront ainsi leur eau de végétation et seront plus fermes après décongélation. Rangez ensuite dans des sachets de plastique.

COMMENT CONSERVER LES CHAMPIGNONS

Les champignons se conservent 2 à 3 jours détaillés en lamelles et arrosés de jus de citron, enfermés dans une boîte hermétique placée dans le bas du réfrigérateur

STEAK AUX MORILLES

Pour 4 personnes: 400 g de morilles ou 2 paquets de morilles séchées, 4 steaks, 75 g de beurre, sel, 1/2 citron, 1 tasse de jus de viande (jus de rôti). Pour servir: beurre persillé à volonté.

Rincez les morilles sous l'eau du robinet et faites-les gonfler 1 h dans de l'eau. Quand vous utiliserez des champignons frais, nettoyez-les soigneusement dans plusieurs eaux, ils conservent souvent du sable dans leurs alvéoles. Ensuite, égouttez-les. Faites cuire les steaks rapidement dans la matière grasse chaude, assaisonnez. Retirez-les et gardez-les au chaud. Dans la cuisson de la viande, mettez les morilles et laissez-les cuire une dizaine de minutes. Ajoutez le jus de viande et laissez réduire. Servez avec les steaks avec à volonté du beurre persillé. Autre méthode: les steaks peuvent être grillés et les morilles sautées à part dans du beurre.

TOURNEDOS FORESTIERE

4 tournedos, huile, 1 boîte de girolles en conserve, sel, poivre, 1 dl de jus de jus de veau, persil.

Faites griller rapidement les tournedos badigeonnés d'huile. D'autre part, chauffez les champignons dans leur jus, ajoutez-les à la viande ainsi que le jus de veau. Rectifiez l'assaisonnement et saupoudrez à volonté de persil.

Jus de veau: Faites colorer 1 kg d'os de veau concassés dans un peu de graisse de veau, ajoutez 1 carotte, 2 oignons, 1 petite branche de céleri coupés en mirepoix puis 2 tomates concassées, un bouquet garni, du sel, du poivre, 2 clous de girofle. Laissez suer pendant 5 mn. Mouillez d'un petit verre du vin blanc sec et lorsqu'il est presque évaporé de 2 litre d'eau.

Laissez mijoter très doucement pendant 4 heures en écumant régulièrement. Passez le liquide à la passoire très fine (il doit avoir réduit de moitié). Mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Retirez alors la graisse solidifiée. Répartissez ce jus en petits portions et surgelez-le.

TOURNEDOS ROSSINI

Faire un fumet avec du bouillon, du porto et des cèpes, cuire jusqu'à ce que le tout soit réduit de moitié. Couper 2 tranches de pain de campagne, les faire revenir dans de la graisse bien chaude. Faire cuire 2 tournedos salés, poivrés. Couper 2 tranches de foie gras frais et les faire revenir avec la viande. Verser le fumet sur les tranches de pain, poser le tournedos dessus puis le foie gras et garnir avec les cèpes.

CAROTTES FORESTIERES

Préparation: 25 minutes. Cuisson: 30 minutes Pour 4 personnes: 1 kg de carottes nouvelles, 50 g de beurre, 1/2 litre de bouillon (préparé avec du concentré); 1 cuillerée à dessert de persil haché, 300 g de champignons de couche, 2 morceaux de sucre moyens; sel et poivre.

Epluchez les champignons, lavez-les rapidement, épongez-les et coupez-les en lamelles fines. Faites chauffer la moitié du beurre dans un sautoir; jetez-y les champignons; laissez-les cuire 10 minutes à feu doux. Pendant ce temps, grattez les carottes; coupez-les en rondelles épaisses. Mettez les carottes dans un sautoir avec le reste du beurre, le sucre, du sel, du poivre et le bouillon; laissez cuire jusqu'à ce que le bouillon soir presque entièrement évaporé. Quand les champignons sont cuits, salez-les, poivrez-les; retirez-les du feu. Ajoutez les champignons aux carottes cuites; faites cuire encore 5 minutes à feu doux. Versez les carottes forestières dans un plat creux; saupoudrez-les avec le persil haché; servez aussitôt.

SALADE BEAUCAIRE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 1 coeur de céleri en branches, 200 g de céleri-rave, 2 endives. Sauce: 1 c à soupe de vinaigre, 1 c à café de moutarde, 1 jaune d'oeuf, sel, poivre, 2 dl d'huile, 2 tranches de jambon d'York, 100 g de champignons de couche, 1 betterave rouge cuite, 2 pommes de terre cuites, herbes hachées à volonté (persil, cerfeuil).

Nettoyez le coeur de céleri et coupez-le en petits morceaux. Râpez grossièrement le céleri-rave. Mélangez les deux légumes, arrosez-les de sauce préparée avec les ingrédients indiqués et laissez macérer 1 h. D'autre part, coupez le jambon en bâtonnets, nettoyez et émincez les champignons, citronnez-les. Coupez la betterave en petits dés et les pommes de terre en rondelles. Mélangez les céleris, le jambon et les champignons. Dressez le tout dans un saladier en dôme. Entourez avec les morceaux de betterave et les rondelles de pommes de terre. Saupoudrez d'herbes.

BEIGNETS DE CHAMPIGNONS

Cette recette convient à la plupart des champignons, sauf les girolles, longues à cuire. Quant aux cèpes, il faut alors les couper en gros morceaux.

250 g de champignons, 1 citron, persil. Pour la pâte :150 g de farine, 3 c à soupe d'huile, 1/2 verre à moutarde de vin blanc sec, 1 pincée de levure, 2 oeufs, sel, poivre, huile à friture.

Essuyez les champignons, coupez-en l'extrémité si elle est sableuse. Arrosez-les de jus de citron. Saupoudrez-les avec du persil finement haché et du poivre du moulin.

Laissezreposer. Préparez une pâte en mélangeant la farine, une pincée de sel, la levure, l'huile et le vin blanc. Laissez-reposer dans un endroit tiède vingt minutes au moins. Puis ajoutez les jaunes d'oeufs, mélangez bien. Battez les blancs en neige, ajoutez-les également. Laissez encore reposer dix minutes. Faites chauffer l'huile. Trempez, un à un, les champignons dans la pâte et faites frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés (retournez-les une fois). Faites- les égoutter. Servez chaud.

BEIGNETS DE CHAMPIGNONS

500 g de champignons de taille moyenne, le jus de 1/2 citron, sel, poivre, 1 noix de beurre. Pâte à frire: 150 g de farine, 1 oeuf entier, 2 blancs d'oeufs, 1 c à soupe d'huile, 1 dl de bière, 1 pincée de sel.

Préparez la pâte 1 heure à l'avance: tamisez la farine dans une terrine. Creusez-la en fontaine, au centre, mettez l'huile, le sel et l'oeuf entier. Mélangez bien et mouillez avec la bière. Vous devez obtenir une pâte à crêpes assez épaisse. Laissez reposer pendant 1 heure et ajoutez délicatement les blancs d'oeufs battus en neige ferme. D'autre part nettoyez les champignons, mais laissez-les entiers. Faites-les sauter rapidement dans le beurre avec le sel, le poivre et le jus de citron. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Versez-les dans la pâte à frire et plongez-les un par un dans la friture chaude. Lorsqu'ils sont bien dorés de tous les côtés, égouttez-les sur du papier absorbant. Servez bien chaud.

BROCHETTES DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes : 500 g de petits champignons, 2 oeufs, 1 cuillerée à soupe de paprika, 1 cuillerée à soupe de curry, 1 cuillerée à soupe de fines herbes ciselées, sel, poivre, chapelure, huile de friture. Préparation: 10 minutes. Cuisson: 5 à 10 minutes.

Couper le pied terreux des champignons, les laver rapidement et les essuyer. Casser les oeufs dans un plat creux. Les saler et les battre en omelette. Répartir la chapelure dans trois plats creux. Mettre dans l'un le curry, dans l'autre le paprika et dans le troisième les fines herbes ciselées. Faire chauffer l'huile dans une friteuse ou une casserole. Enfiler trois ou quatre petits champignons par brochette, les tremper dans les oeufs battus, les égoutter légèrement et les rouler dans l'une ou l'autre des chapelures, puis les plonger dans l'huile chaude et les laisser

dorer 1à 2 minutes. Les retirer et les poser sur une assiette. Servir chaud, tel quel ou avec une salade verte.

CASSOLETTES DE CHAMPIGNONS

Nettoyez 500 g de champignons de couche, citronnez-les. Hachez-les. Faites revenir au beurre 150 g de dés de jambon cuit. Ajoutez Les champignons, laissez cuire 5 mn, arrosez de 2 c à soupe de cognac, flambez. Joignez 75 g de crème fraîche, sel, poivre. Répartissez dans 4 cassolettes chauffées, saupoudrez de 75 g de gruyère, parsemez de beurre et faites gratiner.

CASSOLETTES DE CHAMPIGNONS DE COUCHE

Pour 4 personnes: 250 g de petits champignons de couche, citron, 150 g de lard fumé, 20 g de beurre, sel, poivre, 1 c à dessert de farine, 1,5 dl de lait, 1 c à soupe de crème fraîche, 50 g de gruyère râpé.

Nettoyez les champignons hachez les queues, arrosez le tout de jus de citron. Coupez le lard en lardons, faites-les rissoler dans la matière grasse, ajoutez les queues hachées et les têtes des champignons, salez, poivrez, laissez cuire 5 mn. Saupoudrez de farine, mouillez de lait et laissez cuire 5 mn encore. Répartissez la préparation dans des cassolettes, saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner.

CASSOLETTES DE GIROLLES

Dans 4 cassolettes individuelles bien beurrées, ou 4 ramequins, mettez 1 c à café d'échalotes hachées, recouvrez d'une petite tranche épaisse de jambon fumé taillée aux dimensions de la cassolette; mouillez d'un filet de vin blanc sec et faites cuire à four moyen 15 mn. D'autre part, faites sauter au beurre 350 g de girolles pendant 15 mn, en ajoutant en fin de cuisson 1 gousse d'ail et 1 c à soupe de persil hachés. sel et poivre. Répartissez les champignons dans les cassolettes, ajoutez 1 c à soupe de crème fraîche, saupoudrez de 1 c à soupe de gruyère râpé, surmontez d'une noisette de beurre et faites gratiner.

CEPES A LA BORDELAISE

Pour 4 personnes: 500 g de cèpes de grosseur moyenne, sel, poivre, huile d'olive, 200 g de mie de pain, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, un bouquet de persil.

Nettoyez les cèpes, séparez les têtes des queues. Si les cèpes sont jeunes ne les pelez pas, passez seulement rapidement les têtes sous l'eau du robinet, ne les laissez jamais tremper dans l'eau, ils s'en gorgeraient, émincez les plus grosses têtes, pelez et émincez finement les queues. Jetez les têtes dans de l'huile chaude, assaisonnez, faites cuire 30 mn environ en remuant souvent. Dans une autre poêle, faites chauffer un peu d'huile (10 mn avant la fin de la

cuisson), jetez-y les queues hachées, la mie de pain émiettée, l'ail et les échalotes hachés, le persil. Faites sauter le tout 5 mn et versez sur les cèpes, Servez aussitôt.

CEPES A LA PERIGOURDINE

Pour 2 cèpes ou bolets tête de nègre: 1 oignon, 1 tomate, fines herbes, huile, sel, paprika (quantité selon goût), moules décoquillées (doivent faire 2 fois le volume du hachis), 2 cuillerées de farine, 1 verre 1/2 de vin blanc sec, 1 gousse d'ail, persil.

Détacher les pieds, les essuyer sans les laver, les hacher finement avec oignon, tomate, fines herbes. Mettre le tout dans une casserole avec un peu d'huile, sel, paprika. Faire étuver à feu doux. Lorsque c sera bien fondu ajouter les moules préalablement ouvertes sur feu vif dans une poêle sans eau. Au bout de quelques minutes saupoudrer la farine en pluie, puis mouiller avec le vin blanc, sans cesser de tourner. Porter à ébullition puis laisser mijoter très doucement. Essuyer les chapeaux des cèpes et faire sur le dessus quelques entailles peu profondes, piquer de place en place de menus morceaux d'ail. Placer sur le gril et griller à four chaud (250°). Assaisonner à mi-cuisson. Les disposer, une fois cuits dans un plat creux et les recouvrir du hachis. Saupoudrer de persil haché.

CEPES A LA PROVENCALE

1 kg de cèpes, 4 gousses d'ail, quelques brins de persil, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 brin de thym, 1 brin de basilic (facultatif), sel, poivre.

Lavez et essuyez les cèpes avec précaution. Coupez-les en morceaux. Epluchez l'ail. Hachez-le avec le persil et le basilic. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites revenir un instant le hachis d'ail et d'herbes, avant d'ajouter les champignons. Saupoudrez de thym émietté. Faites cuire, sur feu vif, pendant une dizaine de minutes. Salez, poivrez, servez chaud.

CEPES AU CELERI

Pour 4 personnes: 500 g de cèpes, 1 céleri en branches, 50 g de beurre, sel, poivre de Cayenne, 100 g de crème fraîche.

Nettoyez les cèpes en coupant le bout terreux; s'ils sont jeunes et très frais, essuyez les chapeaux simplement avec un linge humide; s'ils sont plus vieux, lavez-les rapidement et pelez les chapeaux. Nettoyez et lavez le céleri, pelez les branches pour retirer les côtes filandreuses, coupez les branches en morceaux. Faites étuver cèpes et céleri dans la matière grasse chaude pendant 45 mn sur feu doux. Au moment de servir, ajoutez la crème. Evitez l'ébullition pour que la sauce ne tourne pas, vous pouvez saupoudrer de persil haché avant de servir.

CEPES AU GRATIN

Nettoyez 600 g de cèpes, hachez les queues, gardez les têtes intactes. Mélangez les queues hachées, 2 gousses d'ail hachées et une poignée de persil, joignez 1/2 dl de lait et 1/2 dl d'huile d'olive, assaisonnez. Dans un plat à gratin, mettez en couches successives la farce, les têtes de champignons et 100 g de gruyère râpé. Saupoudrez de chapelure, parsemez de noisettes de beurre et passez à four chaud 45 mn.

CEPES AU VINAIGRE

Pour 3 bocaux de 1/2 litre: 500 g de cèpes, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 3 clous de girofle, 1 bouquet d'estragon, 1 feuille de laurier, une dizaine de grains de poivre, une pincée de sel, 1 litre de vinaigre de vin.

Nettoyez les cèpes, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant 10 mn, égouttez-les. Répartissez-les dans des bocaux avec les échalotes, l'ail, les aromates et l'assaisonnement. Remplissez de vinaigre, fermez les bocaux, vous pouvez consommer ces cèpes comme condiment au bout de 3 semaines. Pour cette conserve, les champignons doivent être d'une grande fraîcheur. Il faut les avoir cueillis soi-même et les traiter aussitôt.

CEPES EN FRICASSEE

Pour 4 personnes: 500 g de cèpes, 2 c à soupe d'huile, 20 g de beurre, sel, poivre, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, persil haché.

Nettoyez les cèpes en les frottant avec un linge humide, coupez-les en morceaux. Faites chauffer le beurre et l'huile et faites-y sauter les champignons sur feu vif, en remuant. Au bout de 5 mn, ajoutez les échalotes et l'ail hachés. Assaisonnez. Laissez cuire encore 5 mn en remuant. Parsemez de persil haché au moment de servir.

CEPES FARCIS

Essuyez 12 beaux cèpes à l'aide d'un torchon mouillé. Détachez les pieds des chapeaux et faites revenir ces derniers dans une sauteuse contenant, du beurre chaud. Ajoutez les pieds de cèpes hachés à 150 g de viande hachée enrichie de deux foies de volaille. Ajoutez encore un hachis composé de 6 noix fraîches et d'une échalote. Faites revenir cette farce dans de l'huile chaude et liez-la avec de la mie de pain ramollie. Ajoutez un jaune d'oeuf, une pointe de curry, salez et poivrez. Farcissez les chapeaux de cèpes de cette préparation et rangez-les dans un plat à gratin. Saupoudrez de mie de pain et de parmesan râpé et arrosez de beurre fondu. Placez à four chaud durant 20 minutes environ.

CEPES FARCIS AU GRATIN

Lavez et essuyez 8 beaux cèpes, retirez les queues. Dans une poêle, versez 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, mettez les têtes des champignons que vous ferez dorer 5 minutes, salez, poivrez. Retirez les cèpes, déposez-les dans un plat à gratin. Dans une poêle faites chauffer 3 cuillerées d'huile d'olive faites-y dorer les queues de cèpes hachées, un oignon et une gousse d'ail hachés, une poignée de mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, persil haché. Laissez cuire 5 minutes, puis mettez une cuillerée à soupe de cette farce dans chaque tête de champignon. Saupoudrez de chapelure, arrosez avec quelques gouttes d'huile et faites gratiner au four une dizaine de minutes. Servez très chaud.

CEPES GRATINES A LA CREME

Nettoyez 400 g de cèpes, coupez-les en tranches et citronnez-les légèrement. Faites fondre dans une poêle 30 g de beurre avec 1 petit oignon et 1 gousse d'ail hachés. Faites-y revenir les champignons, salez, poivrez. Egouttez les cèpes cuits et rangez-les dans un plat allant au four. Déglacez leur cuisson avec un petit verre de marsala et 100 g de crème fraîche. Laissez réduire. Rectifiez l'assaisonnement et versez la sauce sur les champignons. Saupoudrez de fromage râpé, arrosez de beurre fondu et faites gratiner rapidement sous le gril du four.

CEPES MARINES

Pour 4 personnes: 500 g de cèpes, 2 verres d'huile, 3 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, une brindille de thym, 2 ou 3 branches de fenouil, quelques graines de coriandre, sel, poivre en grains, le jus de 2 citrons.

Nettoyez les cèpes, faites-les pocher 15 mn à l'eau bouillante salée, égouttez-les. D'autre part faites chauffer l'huile avec l'ail pelé et finement haché, le laurier le thym, le fenouil, L'assaisonnement et le jus de citron. Versez cette huile bouillante sur les champignons et laissez refroidir. Laissez mariner 2 à 3 jours ou frais avant de servir en entrée. Vous pouvez conserver ces champignons ainsi préparés en les stérilisant avec leur marinade dans des bocaux (25 mn d'ébullition pour un bocal de 1/2 litre).

CHAMPIGNONS

Faire mijoter les champignons dans du beurre. Saupoudrer de farine et verser du lait pour faire une béchamel. Ajouter de la crème fraîche, sel, jus de citron. Laisser mijoter.

CHAMPIGNONS 2

Faire revenir des champignons dans du beurre. Faire roussir 2 c à soupe de farine, arroser de bouillon. Laisser cuire , ajouter 1 c à soupe de madère. Mettre les champignons dans cette sauce épaisse. Servir avec des oeufs au plat.

CHAMPIGNONS 3

Faire mijoter des champignons 10 mn dans du beurre avec du sel et du jus de citron. Laisser réduire le fond, ajoutez 3 c à soupe de béchamel (ou de sauce tomate). Laissez encore cuire. Versez la sauce sur les champignons et laissez un moment sur le feu. Servir avec du riz, de la purée de pommes de terre, des crêpes, une omelette, des pâtes etc..

CHAMPIGNONS 4

Mettre des champignons dans du beurre avec des échalotes, du persil haché, sel, noix muscade et jus de citron. Laisser étuver, arroser avec du bouillon et un peu de vinaigre. Faire cuire 1 mn. Lier avec 2 jaunes d'oeufs, aromatiser avec du madère.

CHAMPIGNONS A LA BERRICHONNE

Préparation: 20 minutes. Cuisson: 25 minutes. Pour 4 personnes: 1 kg de Champignons de Paris frais (petits de préférence), 5 petits oignons, 1 verre de vin rouge, 2 cuillers à soupe d'huile, 1 cuiller à soupe de farine, sel, poivre.

Nettoyez les champignons. Faites revenir dans l'huile chaude les oignons et les champignons. Puis saupoudrez de farine et mouillez avec le vin rouge. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 mn. Servez avec du poulet grillé.

CHAMPIGNONS A LA CREME

500 g de champignons de couche, 1 oignon, 75 g de beurre, sel, poivre, jus de citron, 1 verre de crème fraîche, persil et ciboulette.

Nettoyez les champignons. Pelez et émincez l'oignon. Faites-les sauter rapidement avec sel, poivre et jus de citron. Quand les champignons sont cuits (10 à 12 mn), arrosez de crème et saupoudrez d'herbes.

CHAMPIGNONS A LA CREME

Faire suer les champignons, puis les faire revenir au beurre. Flamber au cognac, ajouter de la crème, du sel, du poivre. Faire mijoter sans cuire 1 h 30 dans une poêle en fonte.

CHAMPIGNONS A LA CREME

Nettoyez 500 g de champignons de couche. Emincez-les, arrosez-les de jus de, citron. Faites revenir à l'huile 2 échalotes et 1 gousse d'ail hachées, ajoutez les champignons, et 2 tranches de jambon cru coupées en petits morceaux, assaisonnez (peu de sel à cause du jambon), saupoudrez de 1 c à entremets de farine, laissez cuire 10 mn en remuant. Ajoutez alors 100 g de crème fraîche, laissez chauffer pendant quelques minutes et saupoudrez de persil haché au moment de servir.

CHAMPIGNONS A LA FRANC COMTOISE

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 12 minutes. Pour 4 personnes: 750 g de champignons de Paris frais, 3 oignons moyens, 1 tasse de sauce béchamel épaisse (40 g de beurre, 40 g de farine, 1/4 de litre de lait, sel, poivre), 2 cuillers à soupe de crème fraîche, 50 g de beurre, 8 tranches de pain de mie.

Faites à la moulinette, une purée avec les champignons et les oignons. Préparez une béchamel épaisse à laquelle vous ajoutez la crème fraîche. Puis incorporez la purée de champignons. Faites revenir au beurre ou passez au grille-pain, les tranches de pain de mie. Nappez-les copieusement avec la préparation. Passez-les au four chaud pendant 5 mn. Servez chaud. Gardez 3 ou 4 têtes de champignons. Avant de servir, décorez avec des lamelles de champignons crus.

CHAMPIGNONS A LA GASCOGNE

400 g de gros champignon, une douzaine de gousses d'ail, 2 c à soupe de beurre fondu, de la mie de pain, 2 c à soupe d'huile, une poignée de persil, 4 tranches de jambon de Bayonne, sel et poivre.

Lavez et séchez les gros champignons. Retirez les queues et piquez les têtes avec des petits morceaux d'ail. Salez et poivrez. Arrosez-les de beurre fondu et faites-les dorer. Faites également dorer dans une poêle contenant de l'huile bouillante, de la mie de pain émiettée. Ajoutez-y du persil haché et versez cette préparation sur les champignons. Entourez ceux-ci des tranches de jambon chauffées au four doux.

CHAMPIGNONS A LA GRANVILLAISE

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 15 minutes. Pour 4 personnes: 750 g de champignons de Paris frais, 25 g de beurre, 2 petits oignons, 2 carottes moyennes, sel, poivre, persil.

Nettoyez les champignons. Coupez les oignons en lamelles et les carottes en rondelles. Faites revenir dans 25 g de beurre chaud les champignons, les oignons et les carottes. Salez, poivrez et laissez cuire 15 mn à feu moyen. Décorez avec le persil haché.

CHAMPIGNONS A LA NICOISE

Préparation: 20 minutes. Cuisson: 25 minutes. Pour 4 personnes: 750 g de champignons de Paris frais ou une boîte 4/4 de Champignons de Paris en morceaux, 200 g de petit salé cru, 50 g de mie de pain, 5 c à soupe de riz, 5 c à soupe d`huile d'olive, 5 c à soupe de lait, 1 tasse de bouillon de boeuf (ou cube), 1 ou 2 petits poireaux, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, très peu de sel, poivre.

Champignons de Paris frais: Ne les épluchez pas. Coupez simplement la partie sableuse du pied et nettoyez-les soigneusement à l'eau vinaigrée. Egouttez-les et coupez les morceaux les plus gros. Champignons de Paris en boîte: Egouttez-les simplement. Faites tremper la mie de pain dans le lait puis hachez le petit salé. Mélangez et faites-en une farce en ajoutant le riz cru, 2 cuillers d'huile et le poivre. Coupez les poireaux en gros morceaux et lavez-les. Faites-les revenir 5 mn dans 3 cuillers d'huile avec les champignons salés modérément, l'ail tapé, le bouquet garni et la farce. Versez le bouillon. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 25 mn. Servez chaud.

CHAMPIGNONS A LA NORMANDE

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 10 minutes. Pour 4 personnes: 500 g de Champignons de Paris frais, 6 oeufs, 200 g de jambon cuit, 2 petits oignons, 50 g de beurre, 2 cuillers à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Nettoyez les champignons, coupez les plus gros en tranches épaisses. Faites revenir dans le beurre chaud, les oignons émincés, le jambon coupé en lamelles et les champignons. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 10 mn à feu doux. Séparément battez légèrement les oeufs. Ajoutez la crème fraîche sel et poivre. Faites cuire en remuant pour éviter qu'ils n'attachent. Vous pouvez ajouter au moment de servir un peu de persil haché et selon vos goûts un peu de paprika.

CHAMPIGNONS A LA NORMANDE

1 kg de petits champignons de couche, 100 g de beurre, 250 g de lard fumé, 1/2 petit verre de calvados, sel, poivre, 100 g de crème fraîche, persil.

Coupez le bout sableux des champignons. Lavez-les rapidement. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle ou une sauteuse à fond épais. Versez-y les champignons et le lard coupé en dés. Faites sauter à feu vif pour éliminer l'eau des champignons. Laissez prendre légèrement couleur et arrosez du calvados chauffé. Flambez. Salez et poivrez et ajoutez la crème. Faites chauffer sans bouillir, saupoudrez de persil et servez aussitôt.

CHAMPIGNONS A LA PROVENCALE

Lavez les champignons sans les peler. Mettez quelques cuillerées d'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les champignons sur feu très vif pendant 7 à 8 minutes. Ajoutez-y, pendant qu'ils cuisent, du sel, du poivre, muscade râpée, échalote et persil le tout haché. Versez dans le plat sur une croûte de pain beurrée et séchée sur le gril.

CHAMPIGNONS A L'ESCARGOT

Pour 3 personnes: 12 gros champignons ou 18 moyens, 3 échalotes, 4 gousses d'ail, du beurre, du persil, du sel, du poivre. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 15 minutes.

Hachez ensemble les échalotes, l'ail et le persil. Mélangez ce hachis avec le beurre. Assaisonnez de sel et de poivre. Retirez les queues des champignons et lavez-les. Farcissez les têtes de champignons avec le beurre préparé. Dressez les champignons garnis sur des assiettes et mettez au four. Servez chaud.

CHAMPIGNONS A L'ESCARGOT 2

24 champignons, 30 g de riz long grain, 100 g de beurre, 2 échalotes, 4 branches de persil, 3 gousses d'ail, sel, poivre.

Videz les champignons et remplissez-les avec la préparation suivante: le riz long grain cuit et mélangé au beurre (indispensable ici), aux échalotes, au persil et à l'ail hachés, le tout ayant été légèrement salé mais abondamment poivré. Disposez les champignons sur une plaque à rôtir et passez-les à four chaud pendant dix minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Servez sur un plat avec une garniture de persil. Accompagnez-les de toasts bien chauds et bien croquants.

CHAMPIGNONS A L'ESPAGNOLE

Pour 4 personnes: 750 g de champignons de Paris frais ou une boite 4/4 de champignons de Paris en morceaux, 300 g de chorizo fort, 100 g de lard de poitrine fraîche, 3 oignons moyens, 100 g d'olives vertes dénoyautées, 3 cuillers à soupe de concentré de tomates, 3 cuillers à soupe d'huile d'olive, 1 verre de vin rouge, sel, poivre.

Champignons de Paris frais: ne les épluchez pas. Coupez simplement la partie sableuse du pied et nettoyez les soigneusement à l'eau vinaigrée. Egouttez-les et coupez en morceaux les plus gros. Champignons de Paris en boîte: Egouttez-les simplement. Versez l'huile d'olive dans une cocotte et faites blondir les oignons finement hachés. Coupez le lard en petits dés et le chorizo en rondelles. Quand les oignons sont bien colorés ajoutez les champignons de Paris et mélangez. Mettez ensuite le concentré de tomates, le lard, les olives dénoyautées et les rondelles de chorizo. Mouillez avec le vin rouge. Salez et poivrez modérément. Portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter 20 mn à feu doux. Servez chaud et accompagnez de préférence avec un vin rosé. Variante: Faites cuire à feu doux, pendant 10 mn, dans deux cuillers d'huile d'olive, 5 poivrons ou 5 tomates (selon les goûts) que vous ajouterez en garniture au moment de servir.

CHAMPIGNONS AU FLAN DE TOMATES

Pour 4 personnes: 8 très gros champignons de Paris blancs, 4 grosses tomates, 1 gousse d'ail, 1 brin de romarin, 3 oeufs, 1 pincée de sucre, 1 brin de basilic, huile d'olive, sel, poivre, 1 citron. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 30 minutes.

Peler, épépiner, couper les tomates en morceaux. Chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une casserole, ajouter les tomates, la gousse d'ail non épluchée, le romarin, le sucre, sel, poivre et laisser réduire à feu vif jusqu'à ce que les tomates soient fondues et que toute leur eau soit évaporée. Retirer romarin et ail, laisser tiédir. Nettoyer les têtes des champignons, les citronner, les badigeonner d'huile d'olive et les mettre dans un plat allant au four. Séparer les blancs des jaunes, ajouter ces derniers à la compote de tomates. Battre deux blancs en neige ferme et les incorporer au mélange précédent. Garnir la cavité des champignons avec cette préparation. Faire cuire à four chaud (th 8) 10 minutes environ. Poser le basilic au moment de servir.

CHAMPIGNONS AU PORTO

Cette recette convient à tous les champignons. 500 g de champignons, 150 g de lard de poitrine fumé, 1 verre de porto rouge, 200 g de crème fraîche, 3 c à soupe rases de parmesan râpé (ou de gruyère), sel, poivre, quelques brins de persil, 50 g de beurre.

Nettoyez les champignons. Faites fondre un bon morceau de beurre dans une poêle. Ajoutez les champignons et faites-les cuire, sur feu vif, en secouant énergiquement la poêle. Salez, poivrez. Baissez le feu, au bout de cinq minutes, et continuez la cuisson. Coupez le lard en dés et ajoutez-le. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. C'est alors le moment de verser le porto. Remuez vivement, sur feu à nouveau vif. Puis baissez le feu, jusqu'à ce qu'il soit vraiment doux. Couvrez. Laissez cuire encore deux minutes. Ajoutez la crème. Amenez-à ébullition. Retirez du feu. Versez sur un plat à gratin beurré. Saupoudrez de parmesan. Faites gratiner à four chaud allumé en dessus.

CHAMPIGNONS AUX EPINARDS

4 gros champignons, 200 g d'épinards (frais ou surgelés) sel, poivre, ail, persil, 1 oeuf, 30 g fromage blanc, 10 g gruyère, noix muscade.

Les épinards étant cuits, les saler, poivrer et y râper un peu de noix muscade. Couper les pieds des champignons, les laver, les hacher et les faire cuire à l'étouffée. Saler, poivrer. Mélanger les épinards, les champignons cuits, le fromage blanc, l'oeuf et en farcir les 4 grosses têtes de champignons. Recouvrir de fromage râpé. Faire cuire 30 minutes à four chaud dans un moule huilé.

CHAMPIGNONS AUX POMMES DE TERRE

Dans un plat à gratin, mettre une couche de pommes de terre cuites, une couche de champignons blanchis, sel, persil et oignons revenus dans du beurre. Couvrir avec des pommes de terre. Mettre des noisettes de beurre sur le dessus. Laisser cuire 1/2 h.

CHAMPIGNONS DE PARIS AU CHEVRE

Pour 4 personnes: 8 gros champignons de Paris (bruns), 4 pélardons (fromage de chèvre), 6 brins de thym frais, 1 citron, huile d'olive, sel, poivre. Préparation: 5 minutes. Cuisson: 15 minutes.

Retirer les pieds des champignons, les essuyer, les citronner, les mettre dans une casserole avec un verre 'eau, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Porter sur feu vif quelques minutes, les égoutter, les poser dans un plat allant au four huilé. Badigeonner les têtes d'huile, parsemer le creux de thym émietté. Mettre à cuire à four chaud 8 minutes. Couper les pélardons en deux dans l'épaisseur. Sortir les champignons du four, garnir leur cavité avec un demi-pélardon, passer sous le gril du four pour faire fondre. Saupoudrer de poivre concassé.

CHAMPIGNONS DE PARIS AU POIVRE VERT

Pour 6 personnes: 750 g de champignons de couche très frais, fermes et assez petits, 1 citron, 2 tomates mûres, 1 verre de vin blanc sec, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 1 petite boîte de poivre vert, 1/2 verre d'huile d'olive, sel, quelques cuillerées de coulis de tomates assaisonné.

Pelez les tomates. Faites chauffer l'huile dans casserole, jetez-y les tomates coupées en quartiers et le bouquet garni, salez, couvrez et laissez les tomates fondre dans l'huile pendant 7 à 8 minutes sur feu doux. Grattez les champignons pendant ce temps, ne les lavez pas, contentez vous de les essuyer. Séparez-en la tête de la queue, émincez les plus gros et mettez-les, au fur et à mesure, dans une terrine en terre ou dans une petite cocotte, arrosez-les avec le jus d'un demi-citron, ajoutez quelques rondelles de citron, versez sur les champignons le

contenu chaud de la casserole, mélangez, puis ajoutez le vin blanc, le poivre vert bien égoutté, et du sel. Couvrez et faites cuire 25 minutes four moyen (th 5), allumé un quart d'heure à l'avance, Découvrez la terrine, retirez le bouquet, ajoutez quelques cuillerées de coulis bien assaisonné, mélangez, recouvrez et laissez refroidir. Servez frais mais pas vraiment froid.

CHAMPIGNONS DOUESSINE

Pour 4 personnes. Préparation: 25 mn. Cuisson: 15 mn. 500 g de champignons frais, 3 cuillerées à soupe d'huile, une tasse de crème fraîche, 2 cuillerées à soupe de sherry, 2 jaunes d'oeufs, 8 ou 12 tranches de pain grillé, sel et poivre.

Nettoyez les champignons, lavez-les, escalopez-les. Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse à feu vif. Ajoutez les champignons escalopés. Laissez cuire à feu vif 4 à 5 minutes en remuant fréquemment. Ajoutez alors la crème moins 2 cuillerées que vous réserverez. Salez, poivrez. Faites cuire le tout une minute. Parfumez avec le sherry et laissez cuire encore 2 minutes. Retirez du feu. Liez avec les jaunes d'oeufs battus avec les 2 cuillerées de crème réservées et versez sur les tranches de pain.

CHAMPIGNONS EN COCOTTE

Nettoyez 1 kg de champignons de couche. Hachez les queues, faites-les revenir dans un peu d'huile avec 300 g de chair à saucisse, 2 oignons, 2 gousses d'ail et 2 c à soupe de persil hachés. Assaisonnez et joignez une poignée de mie de pain trempée dans du bouillon et pressée. Dans une cocotte beurrée, disposez les champignons et la farce en couches alternées. Couvrez, faites cuire 45 mn à four chaud.

CHAMPIGNONS EN MOUSSE

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 25 minutes. Pour 4 personnes: 750 g de champignons de Paris frais, 45 g de farine, 45 g de beurre, 4 oeufs, 1 verre de lait, 1 oignon moyen, sel, poivre, persil.

Passez à la moulinette les Champignons, l'oignon et le persil. Mettez cette préparation dans le beurre chaud. Laissez revenir 5 mn. Ajoutez la farine et remuez. Puis mouillez ave le lait. Salez et poivrez. Incorporez un à un les jaunes d'oeufs puis les blancs préalablement battus en neige. Versez le tout dans un plat à soufflé beurré et passez à four chaud pendant 20 mn. Servez dès la sortie du four. Vous pouvez ajouter 2 cuillers à soupe de crème fraîche et un peu de muscade pour relever la saveur de votre plat.

CHAMPIGNONS FARCIS

Pour 4 personnes: 12 gros champignons rosés des prés (ou gros champignons de couche), citron, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 50 g de beurre, sel, poivre.

Nettoyez les champignons en retirant les pédoncules. Citronnez les têtes pour qu'elles ne noircissent pas. Passez les pédoncules au mixer avec l'oignon, l'ail, le persil et le beurre, assaisonnez cette préparation et farcissez-en les têtes de champignons. Passez à four chaud 20mn.

CHAMPIGNONS FARCIS

Pour 4 personnes: 16 gros champignons de 50 à 60 g chacun, 250 g de blanc de poulet, 1 petit coeur de céleri, 100 g de lard fumé, 2 jaunes d'oeufs, 50 g de beurre, 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de chapelure, 1 cuillerée à soupe de persil ciselé, 1 cuillerée à soupe de cerfeuil et de ciboulette ciselés, brins de ciboulette, sel, poivre. Préparation: 12 à 15 minutes. Cuisson: 20 minutes environ.

Hacher finement le lard et le blanc de poulet. Couper le coeur de céleri en fines lamelles. Retirer le pied des champignons, en coupant la partie terreuse, passer le reste sous l'eau et le hacher allumer Le four (th 7). Passer le chapeau des champignons sous l'eau puis l'essuyer. Huiler un plat allant au four et y poser les chapeaux, côté bombé en bas, saler, poivrer, glisser au four, laisser cuire 5 minutes et retirer du four. Mettre dans une poêle le beurre et les lamelles de céleri, faire cuire 3 minutes à feu doux, ajouter les pieds hachés des champignons, mélanger et laisser cuire 3 minutes, mettre enfin le lard et le poulet, mélanger, saler, poivrer et faire cuire 5 minutes en tournant régulièrement. Ajouter les herbes ciselées, mélanger et retirer du feu, verser le tout dans un bol, ajouter les jaunes d'oeufs, la chapelure et mélanger. Répartir la farce dans la moitié des chapeaux, poser dessus les autres chapeaux et les lier avec un brin de ciboulette. Glisser le plat au four et laisser cuire encore 6 à 8 minutes. Servir immédiatement.

CHAMPIGNONS FARCIS AU FOIES DE VOLAILLE

Pour 4 personnes: 12 gros champignons de Paris, 250 g de foies de volaille, 1 gousse d'ail, 2 échalotes, 1 bouquet de persil, thym, laurier, 100 g de beurre, sel, poivre, 2 kg d'épinards.

Nettoyez les champignons en conservant les queues à part. Faites revenir rapidement les têtes au beurre et assaisonnez les. Hachez les foies de volailles nettoyés. Hachez aussi les queues des champignons, l'ail les échalotes et le persil. Faites fondre l'ail et les échalotes dans la moitié du beurre, joignez les champignons hachés, le thym et le laurier. Quand les champignons ont rendu leur eau, joignez les foies de volaille et faites-les sauter rapidement (ils ne doivent pas être complètement cuits), assaisonnez et retirez du feu. Dans un plat beurré allant au four, mettez les têtes de champignons remplies de la préparation aux foies de volaille. Surmontez d'une noisette de beurre et faites cuire 15 mn à four moyen. D'autre part, nettoyez les épinards et lavez-les dans plusieurs eaux. Faites-les cuire 20 mn environ dans une grande casserole (en deux fois, si nécessaire) avec 25 g de beurre, sans ajouter d'eau. Quand

ils ont fondu, salez, poivrez, joignez une pincée de muscade. Gardez-les au chaud. Au moment de servir disposez les champignons farcis sur les épinards (bien pressés pour éliminer toute l'eau) mélangés au reste de beurre. Servez chaud.

CHAMPIGNONS FARCIS AU JAMBON

Pour 6 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 25 mn. 6 gros champignons, 6 tranches de jambon de pays (120 g), 3 tranches de pain de mie, 50 g de parmesan, 2 oignons blancs, 1 oeuf, 1 bouquet de cerfeuil, 2 brins de thym, huile d'olive.

Coupez le bout terreux des champignons puis retirez les pieds pour dégager délicatement les chapeaux. Réservez les pieds des champignons. Allumez le four th 6 (180° C). Lavez les chapeaux des champignons, faites-les blanchir pendant 5 mn dans de l'eau bouillante salée puis laissez égoutter. Mettez les pieds des champignons, le jambon, le pain sans la croûte, le parmesan sauf 2 c à soupe, les oignons pelés et coupés en deux, l'oeuf, le cerfeuil, du sel, du poivre dans le bol d'un robot et mixez jusqu'à ce que vous obteniez une farce homogène et assez fine. Remplissez de cette farce les chapeaux des champignons, posez-les sur la plaque du four ou dans un plat, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez-les du parmesan restant et parsemez-les de thym. Faites cuire environ 20 mn jusqu'à ce la farce soit dorée. Utilisez de préférence un cuit-vapeur pour pré-cuire 5 mn les champignons: leur saveur sera préservée, ils absorberont moins d'eau et leur chair restera nettement plus ferme.

CHAMPIGNONS FARCIS AU LARD

Pour 4 personnes: 12 gros champignons de couche, 100 g de lard de poitrine, 4 échalotes, 80 g de beurre, 4 c à soupe de crème, 1 oeuf, persil haché, 4 à 5 tomates, 2 gousses d'ail, sel, poivre, un citron, panure blanche.

Nettoyez les champignons. Retirez les queues sans abîmer les têtes. Hachez les échalotes, faites-les revenir au beurre. Quand elles sont dorées, ajoutez les queues de champignons hachées et aussi le lard très finement haché. Faites bien revenir. Ajoutez la crème, l'oeuf battu et une poignée de panure blanche. Assaisonnez. Garnissez les têtes de champignons avec cette farce. Disposez-les au centre d'un plat beurré. Mettez autour les tomates coupées par la moitié, salées, poivrées et saupoudrées d'un fin hachis d'ail et persil. Mettez à four doux. Servez chaud avec des tranches de citron.

CHAMPIGNONS FARCIS AU VEAU

Nettoyez une quinzaine de beaux champignons. Retirez-en les queues et hachez-les avec 2 échalotes. Faites-les revenir dans du beurre. Ajoutez-y 100 g de hachis de veau, une biscotte que vous aurez mise à tremper dans du lait et pressée, une tranche de jambon coupé finement et du persil haché. Ajoutez à cette préparation un jaune d'oeuf, salez et poivrez et remplissez les champignons avec la farce. Placez les champignons dans un plat beurré et saupoudrez-les

d'un peu de chapelure. Mettez au four un quart d'heure environ et servez avec une sauce tomate.

CHAMPIGNONS FARCIS AUX CREVETTES

3 à 4 gros champignons par personne le jus d'un citron, 100 g de beurre, sel, poivre, un citron, quelques olives vertes, 150 g de crevettes.

Retirez la queue des champignons. Arrosez les têtes avec le jus d'un citron afin d'empêcher qu'elles noircissent. Enduisez les têtes avec du beurre fondu et faites griller à four vif quelques minutes. Hachez les queues de champignons bien citronnées et mettez-les dans le mixeur avec les crevettes quelques minutes. Ajoutez à ce mélange un peu de beurre et farcissez-en le creux des champignons. Mettez au four quelques minutes et décorez avec les olives vertes et des quartiers de citron.

CHAMPIGNONS FARCIS GRATINES

Pour 4 personnes: 8 gros champignons de Paris, 100 g de mie de pain, 2 oeufs, 2 c à soupe de lait concentré non sucré, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre, noix muscade, 100 g de gruyère râpé.

Nettoyez les champignons lavez-les rapidement après avoir coupé le bout terreux. Passez les têtes au four pendant 10 mn. Pendant ce temps, mélangez la mie de pain trempée dans du lait et pressée avec les oeufs battus, le lait, l'ail pilé, le persil et les queues de champignons, le tout haché. Assaisonnez et farcissez les têtes de champignons de ce mélange. Saupoudrez de gruyère râpé et passez à four chaud 15 mn. Servez en entrée ou pour accompagner une côte de veau.

CHAMPIGNONS FRITS

Blanchir les champignons 10 mn. Laisser refroidir. Mélangez les champignons avec une vinaigrette. Servir avec des oeufs durs.

CHAMPIGNONS FRITS 2

Saupoudrer les champignons de sel et de poivre. Les tremper dans de le farine et les faire frire au beurre.

CHAMPIGNONS FRITS 3

Blanchir des champignons dans de l'eau salée. Les tremper dans de la pâte à frire et les faire frire dans la friteuse.

CHAMPIGNONS GRATINES

Blanchir les champignons , saler, poivrer, les tremper dans du blanc d'oeuf battu, les mettre dans un plat beurré. Saupoudrez de farine, verser dessus du beurre fondu et gratiner au four. On peut aussi les rouler dans de la chapelure et les faire frire dans du beurre.

CHAMPIGNONS SAUTES

Pour 4 personnes: 1 kg de champignons de Paris, 50 g de beurre, 1 verre de crème liquide, 1 citron, sel, poivre.

Enlevez les queues des champignons, ne gardez que Les têtes que vous lavez. Essuyez et coupez ces têtes en gros dés. Versez dessus le jus de citron afin de les empêcher de noircir. Faites fondre le beurre dans une poêle, lorsqu'il est chaud mettez les champignons et laissez cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Egouttez-les, remettez-les à réchauffer dans une casserole, versez dessus la crème tiède, réchauffez le tout sans bouillir en remuant. Salez et poivrez fortement.

CHAMPIGNONS SUR LE GRIL

Pour cette préparation, choisissez des champignons assez gros. Ne les épluchez pas, lavez-les en les brossant dans de l'eau vinaigrée. Otez les queues. Garnissez votre gril d'une feuille de papier d'aluminium huilée. Déposez vos champignons dessus, la partie bombée tournée vers le bas, arrosez-les d'une bonne cuillerée de beurre fondu. Rabattez les pans de votre feuille et laissez cuire 15 minutes à feu doux. Dressez sur le plat de service et garnissez de noisettes de beurre manié avec de l'ail haché, du persil et du cerfeuil hachés.

CHAUSSONS AUX CHAMPIGNONS

1 paquet de pâte feuilletée surgelée ou une boîte de pâte feuilletée fraîche pour chaussons). Farce: 30 g de beurre, 40 g de farine, 3 dl 1/2 de lait, sel, poivre, muscade, 1 tranche de jambon cuit, 75 g de gruyère râpé, 1 boîte de champignons de couche, 1 jaune d'oeuf pour dorer.

Si vous utilisez la pâte surgelée, laissez-la dégeler à température ambiante 2 à 3 h. Etalez-la au rouleau et découpez-y des disques de 12 cm de diamètre environ à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un verre. Préparez la farce: faites fondre le beurre, saupoudrez de farine en remuant;

ne laissez pas roussir, mouillez de lait et continuez la cuisson de cette sauce 15 mn environ sans cesser de remuer. Assaisonnez, ajoutez le jambon coupé en petits dés, le fromage et les champignons égouttés. Mettez une cuillerée de farce au milieu de chaque disque préparé, repliez en chausson en soudant bien les bords à l'eau pour que la farce ne s'échappe pas en cuisant. Dorez le dessus des chaussons au jaune d'oeuf et faites cuire à four chaud 30 mn environ.

CONSOMME DE CHAMPIGNONS

Faire étuver des champignons dans du beurre, ajouter du bouillon et 1 à 2 c à café de maïzena. Laisser cuire. Ajouter du jus de citron et lier avec 1 jaune d'oeuf. Ajouter des quenelles, du riz ou des croûtons grillés. Vous pouvez aussi faire revenir les champignons avec des oignons et du persil haché.

CONSOMME FLAVIGNY

Pour 4 personnes: une douzaine de morilles séchées, une noix de beurre, 1 litre 1/2 de bouillon de volaille dégraissé, 1 c à soupe de riz, 150 g de blanc de poule.

Lavez les morilles, faites-les gonfler à l'eau tiède pendant 30 mn. Egouttez-les et séchez-les. Faites-les revenir doucement dans le beurre. D'autre part, portez le bouillon à ébullition, jetez-y le ris, laissez cuire 15 mn. Ajoutez les morilles et le blanc de poulet coupé en julienne. Saupoudrez de pluches de cerfeuil à volonté.

CREME DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 250 g de champignons de couche, 1,5 litre d'eau ou de bouillon, 20 g de beurre, 40 g de crème de riz, sel, poivre, 1 jaune d'oeuf, 2 c à soupe de crème fraîche.*

Nettoyez et émincez les champignons, réservez le quart et faites cuire le reste dans l'eau ou le bouillon pendant 45 mn. Passez au tamis ou au mixeur. D'autre part, faites étuver dans le beurre les champignons restants, ajoutez dans le potage avec la crème de riz délayée dans un peu d'eau froide, salez, poivrez, laissez cuire 5 mn, puis versez dans la soupière sur le jaune d'oeuf battu avec la crème fraîche. Saupoudrez à volonté de persil haché ou de cerfeuil pour servir.

CREME DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 500 g de champignons, un citron, un litre de bouillon de volaille, 85 g de beurre, 85 g de farine, 1 dl de crème, du sel du poivre, du persil haché, une échalote, ou un petit oignon.

Coupez la partie sableuse des champignons et lavez ceux-ci dans plusieurs eaux. Arrosez-les avec le jus du citron et hachez-les. Faites revenir l'échalote hachée dans une cuillerée à soupe de beurre. Ajoutez-y les champignons. Assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire jusqu'à évaporation complète du jus rendu par les champignons. Pendant ce temps, faites fondre le restant du beurre, ajoutez-y la farine, laissez cuire un peu sans coloration et mouillez ensuite avec le bouillon froid. Mélangez jusqu'à ébullition et faites cuire à feu doux. Lorsque les champignons sont cuits, versez la crème dessus, prolongez la cuisson dix minutes encore et ajoutez la crème fraîche. Servez et garnissez de persil haché. Vous pouvez ajouter à ce potage des morceaux de volaille (poule ou poulet). Vous pouvez évidemment utiliser comme base de potage le bouillon de la poule au pot.

CREME DE CHAMPIGNONS DE PARIS

Pour 4 personnes: 600 g de champignons de Paris, 2 échalotes, 3/4 de litre de bouillon de légumes (lait avec 1 tablette de concentré), 12 petites asperges vertes, 4 filets de merlan avec leur peau, 20 cl de crème liquide, 80 g de beurre, huile, 1 pincée de muscade, 6 brins de cerfeuil, sel, poivre.

Eplucher les champignons en leur retirant le bord terreux, les brosser, les couper en morceaux. Eplucher et hacher les échalotes, les faire fondre dans 40 g de beurre dans une grande casserole. Puis ajouter les champignons, les tourner, les laisser quelques minutes, puis les mouiller avec le bouillon bouillant. Laisser cuire à petit frémissement 30 minutes. Verser dans le bol du mixer, ajouter la crème liquide, la muscade, sel et poivre, et faire tourner jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Verser dans une soupière et mettre au réfrigérateur 1 h 30. Eplucher et laver les asperges, les faire cuire à l'eau bouillante salée 7 à 8 minutes, les égoutter et les passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, les

déposer sur du papier absorbant. Couper les filets de merlan en biais en bâtonnets de 15 cm de large, bien les sécher. Faire chauffer le beurre restant et un peu d'huile dans une poêle y faire dorer rapidement les morceaux de merlan. Repartir la crème de champignons et les asperges dans 4 assiettes creuses; poser les merlans chauds sur la crème froide. Parsemer de cerfeuil.

CREPES AUX CHAMPIGNONS

Pâte: 200 g de farine, une pincée de sel, 1 c à soupe d'huile, 1 oeuf, 3 dl de lait, 2 dl de bière. Sauce: 2 c à soupe de beurre, 2 c à soupe de farine, 2 dl de lait, sel, poivre, noix muscade, 50 g de gruyère râpé. Farce: 4 échalotes, 200 g de champignons de couche, 50 g de beurre, 4 tranches de jambon. Pour gratiner: 100 g de crème fraîche, 50 g de gruyère râpé.

Préparez la pâte à crêpes avec les ingrédients indiqués. Laissez reposer 2 h. Pendant ce temps, faites la sauce: faites un roux blond avec le beurre et la farine mouillez de lait, assaisonnez, faites épaissir sur feu doux en remuant. Ajoutez le gruyère. D'autre part faites revenir les échalotes et les champignons hachés dans le beurre. Quand les champignons ont rendu leur eau, mélangez à la béchamel, puis joignez le jambon haché menu. Confectionnez les crêpes grandes et fines. Tartinez-les avec la farce préparée et roulez-les. Arrosez de crème. Vous

pouvez aussi réserver un peu de sauce béchamel préparée pour arroser les crêpes. Saupoudrez de fromage et faites gratiner.

CREPES AUX CHAMPIGNONS

Etuver les champignons dans du beurre. Ajouter du persil et des oignons revenus dans du beurre. Salez, poivrez. Fourrez des crêpes bien minces. Disposer les crêpes dans un plat à gratin, les recouvrir de béchamel (saupoudrez de gruyère facultatif) et faire gratiner.

CREPES AUX CHAMPIGNONS

Préparez une pâte à crêpes avec 3 oeufs, 6 cuillerées à soupe de farine et un demi-litre de lait. Battez les trois blancs en neige bien ferme et ajoutez-les au dernier moment. D'autre part, faites cuire dans du beurre 250 g de champignons émincés auxquels vous ajouterez une sauce béchamel citronnée. Préparez des crêpes assez fines et alternez une crêpe et une couche de sauce aux champignons. Servez bien chaud.

CREPES AUX CHAMPIGNONS

Préparez une pâte 3 crêpes avec 2 oeufs, 150 g de farine, 2 dl de lait, 1 c à soupe d'huile et 1 pincée de sel. Faites-en des crêpes pas trop fines que vous tiendrez au chaud. Préparez d'autre part une épaisse sauce béchamel avec 50 g de beurre, 50 g de farine et 2 dl de lait. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade rapée. Faites sauter 250 g de champignons lavés et citronnés dans 30 g de beurre. Pliez les crêpes et rangez-les sur le plat de service, nappez-les de sauce dans laquelle vous aurez versé les champignons. Servez très chaud.

CREPES AUX CHAMPIGNONS

Mélanger des champignons à de la mie de pain trempée dans du lait, 2 oeufs, sel, poivre et faire frire des petits tas dans une poêle.

CREPES AUX CHAMPIGNONS

Blanchir les champignons dans de l'eau salée. Les mettre dans de la pâte à crêpes et cuire des crêpes minces.

CREPES AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 200 g de farine, une pincée de sel, 2 dl de lait, 2 oeufs, une cuillerée à soupe d'huile, 400 g de champignons, 2 gros oignons, 200 g de gruyère râpé, 100 g de beurre, du sel, du poivre.

Préparez la pâte à crêpes en mélangeant soigneusement la farine, les oeufs, le lait, la pincée de sel et l'huile. Laissez reposer la pâte. Pendant ce temps, lavez les champignons et épluchez les oignons, hachez-les. Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole et versez-y les champignons et les oignons hachés. Laissez cuire doucement, sans mouiller. Remuez à l'aide d'une cuiller en bois et laissez cuire 7 à 8 minutes. Ajoutez 125 g de fromage râpé. Rectifiez l'assaisonnement en faisant attention au sel, le fromage étant déjà salé. Les crêpes étant cuites, farcissez-lez avec la préparation, dressez-les sur un plat allant au four, saupoudrez-les avec le fromage restant et faites-les légèrement gratiner.

CROQUETTES AUX CHAMPIGNONS

400 g de nouilles cuites, 200 g de champignons de couche, 30 g de beurre, 4 oeufs, 100 g de crème fraîche, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre, noix muscade.

Nettoyez et hachez les champignons, faites-les cuire 10 mn au beurre. Ajoutez les nouilles, puis, hors du feu, les oeufs entiers, la crème et le fromage, Assaisonnez, remettez sur le feu jusqu'à ce que les oeufs commencent à prendre. Laissez tiédir, puis formez des galettes que vous passerez dans l'huile à la poêle, au moment de servir, pour les faire dorer. Retournez-les délicatement à l'aide de deux spatules pour qu'elles cuisent des deux côtés. Egouttez-les soigneusement.

CROQUETTES DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 400 g de champignons, une poignée de mie de pain rassis, 2 petits suisses, 3 oeufs, 2 c à soupe de crème double, 1 gousse d'ail, 1 c à café de persil haché, 60 g de beurre, 40 g de farine, un citron, 2 c à soupe de chapelure.

Nettoyez et laver les champignons. Egouttez-les et hachez-les. Faites revenir ce hachis dans du beurre et ajoutez-y l'ail et le persil hachés. Incorporez à ce mélange les petits suisses, la crème, deux oeufs et la mie de pain. Travaillez soigneusement la préparation. Salez et poivrez. Formez des petites quenelles, passez-les dans la farine puis dans la chapelure après les avoir trempées dans de l'oeuf battu. Faites frire dans la friture. Dressez sur le plat avec des tranches de citron.

CROUSTADE AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 600 g de champignons, 4 croustades, 100 g de crème, sel, poivre 40 g de beurre, 40 g de farine, une cuillerée à dessert de purée de tomates, un jus de citron, un citron, 2 olives noires, du persil et quelques lamelles de tomates en garniture.

Coupez les champignons en deux et lavez-les à grande eau. Faites-les pocher dans de l'eau avec du jus de citron, du sel et du poivre. Préparez un roux avec beurre et farine. Mouillez avec la cuisson des champignons. Assaisonnez, portez à ébullition et liez avec la crème. Ajoutez les champignons et le concentré de tomates. Remplissez les croustades chaudes avec votre préparation et décorez avec une lamelle de tomate, du persil et deux demi-citrons surmontés d'une olive noire.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS

Taillez quatre tranches de pain de mie rassis et formez-en des losanges. Beurrez-les généreusement des deux côtés. D'autre part, faites attendrir dans une poêle contenant du beurre deux gros oignons émincés. Ajoutez-y 3 dl de lait, un bouquet garni, sel et poivre. Laissez bouillir une dizaine de minutes et passez au chinois. Préparez un roux blanc avec beurre et farine, ajoutez-y la sauce passée et, tout en tournant, laissez cuire quelques minutes. Incorporez à la sauce une cuillerée à soupe de concentré de tomates. Dans un autre récipient faites sauter au beurre des têtes de champignons que vous aurez au préalable cuits à l'eau citronnée et salée. Garnissez les croûtes avec la sauce, disposez les têtes par-dessus et servez bien chaud.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 600 g de champignons, 20 g de beurre, 1/2 jus de citron, 1 dl d'eau, 40 g de beurre, 50 g de farine, 1 verre de vin blanc, 1 bouquet garni, gousse d'ail, sel, poivre, 1 jaune d'oeuf, 6 ou 12 croûtons, matière grasse pour les frire. Nettoyer les champignons, les laver rapidement. Les laisser entiers ou les couper en morceaux suivant leur grosseur. Les mettre immédiatement dans une casserole avec 1 dl d'eau, 1/2 jus de citron, 20 g de beurre, un peu de sel. Couvrir la casserole, la mettre sur feu vif et faire cuire 5 minutes.

D'autre part, faire un roux blond avec 40 g de beurre, 50 g de farine le mouiller avec Le jus de cuisson des champignons, un verre de vin blanc, un peu d'eau ou de bouillon, soit, en tout, 4 à 5 dl. Saler, poivrer, joindre un bouquet garni avec une gousse d'ail cachée dedans. Ajouter les champignons. Couvrir la casserole. Laisser cuire 3/4 d'heure ou 1 heure très doucement. Couper 12 croûtons de pain d'environ 6 cm X 4 et 1 cm d'épaisseur, ou seulement 6 croûtons, mais un peu plus grands. Les faire dorer à la poêle dans un peu de matière grasse. Au dernier moment finir la sauce par une liaison au jaune d'oeuf (sauce poulette). Rectifier l'assaisonnement. Placer les croûtons en couronne dans un plat creux chaud, verser les champignons au milieu. Servir chaud.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS

Nettoyez 300 g de champignons de couche; émincez-les, citronnez-les, faites-les sauter rapidement au beurre pendant 10 mn, salez et poivrez. D'autre part, mélangez 50 g de crème fraîche et 1 jaune d'oeuf, assaisonnez de paprika, versez ce mélange sur les champignons, ainsi que 2 c à soupe de persil haché. Laissez épaissir sur feu très doux. Répartissez les champignons sur des canapés de mie de pain grillés (ou dorés au beurre) et servez saupoudré de persil haché.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS

Pour 8 personnes: 8 belles tranches de pain de campagne, 200 g de champignons de Paris, 50 g de morilles sèches, 1/4 de litre de crème, 250 g de Comté, beurre, sel, poivre, ciboulette.

Réhydratez les morilles en les faisant tremper une demi-heure dans de l'eau froide. Coupez-le en deux dans Le sens de la longueur pour bien les nettoyer. Egouttez-les bien. Faites sauter au beurre les morilles et les champignons de Paris émincés très fin avec sel, poivre, ciboulette. Râpez le Comté. Faites dorer les tranches de pain au beurre sur les deux faces. Ajoutez aux champignons la crème. Faites réduire sur feu doux, ajoutez le Comté râpé, mélangez bien, toujours sur feu doux, jusqu'à ce que le Comté soit fondu. Tartinez les tranches avec cette préparation qui doit être très onctueuse. Passez-les au four, en position gril, et retirez-les dès qu'elles ont pris une belle couleur dorée. Servez très chaud.

CROUTES AUX MORILLES

Pour 4 personnes. Laisser tremper les morilles 2 ou 3 h. Préparation: 5 mn. Cuisson: 20 mn. 4 croûtes (salées) achetées toutes préparées, 1 sachet de morilles séchées, 50 g de beurre, 2 échalotes grises, 2 dl de crème fraîche, sel, poivre.

Faites revenir les échalotes hachées dans le beurre; rincez les morilles à l'eau courante, dans une passoire; si elles sont grosses coupez-les en deux; ajoutez-les aux échalotes; faites revenir à feu doux, en remuant souvent; salez; poivrez. Placez les croûtes dans le four chaud; versez la crème fraîche sur les morilles; laissez chauffer jusqu'à ébullition puis répartissez les morilles dans les croûtes chaudes; arrosez de la crème et servez aussitôt.

ESTOUFFADE DE CEPES

Pour 6 personnes: 2 kg de cèpes frais, 75 cl de vin blanc sec, 2 dl de bouillon de boeuf dégraissé, 250 g de jambon de pays, thym, laurier, 10 gousses d'ail, huile, sel, poivre.

Nettoyez les cèpes, séparez têtes et queues, lavez et séchez les têtes, hachez les queues finement. Hachez également le jambon, faites-le revenir dans 3 cuillerées à soupe d'huile avec le hachis de champignons, laissez cuire 10 minutes, mouillez avec le vin blanc et le bouillon. Ajoutez les gousses d'ail hachées, 2 brins de thym, 1 feuille de laurier, les têtes de cèpes.

Salez légèrement à cause du jambon et poivrez. Poursuivez la cuisson 4 heures, couvert et à petit feu. Servez avec du confit d'oie passé sous le gril du four ou avec des tranches de jambon de Bayonne simplement revenues à la poêle.

FRIANDS AUX CHAMPIGNONS

400 g de champignons de couche, sel, poivre, le jus de 1/2 citron, 40 g de beurre, 125 g de crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs, 375 g de pâte feuilletée, 1 oeuf.

Nettoyez les champignons, émincez-les et faites-les sauter vivement dans le beurre avec sel, poivre et jus de citron. Laissez-les cuire jusqu'à ce que toute l'eau qu'ils ont rendue soit évaporée. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche battue avec les jaunes d'oeufs et laissez refroidir. Pendant ce temps, abaissez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur. Découpez-y 10 carrés de 10 cm de côté. Nappez-en cinq de la préparation aux champignons. Recouvrez-les des cinq autres carrés. Soudez les bords à l'eau, en appuyant pour bien fermer. Dorez à l'oeuf battu et mettez sur une plaque mouillée. Faites cuire pendant 30 mn à four chaud.

FRICASSEE DE CHAMPIGNONS

200 g de lardons, 150 g de cèpes, 150 g de trompettes de la mort, 150 g de girolles, 1 petite échalote, 2 c à soupe de chapelure, 2 c à soupe de persil.

Blanchir les lardons puis les faire rissoler. Ajouter les échalotes hachées. Verser les champignons et les cuire 2 à 3 mn pour qu'ils perdent leur eau. Ajouter alors la chapelure et le persil.

FRICASSEE DE CHAMPIGNONS AUX RAISINS

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn, cuisson: 30 mn. 300 g de petites pommes de terre, 3 oignons blancs, 200 g de petits champignons de Paris, 1 branche de céleri, 4 c à soupe de raisins secs, 1 c à café de graines de coriandre, sel, poivre, 2 brins de thym, 5 c à soupe d'huile d'olive.

Pelez les pommes de terre, essuyez-les, mettez-les à dorer dans une poêle avec l'huile d'olive. Epluchez les oignons et émincez-les, ajoutez-les dans la poêle ainsi que le céleri coupé en tronçons Coupez la base du pied terreux des champignons, lavez-les très rapidement sous l'eau froide pour qu'ils ne se gorgent pas d'eau, puis ajoutez-les aux autres légumes. Faites blanchir les raisins pendant 5 mn dans de l'eau bouillante, égouttez-les, mettez-les dans la poêle puis parsemez de coriandre et de thym, salez, poivrez et laissez mijoter en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Servez aussitôt en accompagnement d'une volaille grillée ou en plat unique avec une salade. Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des pâtes que vous aurez fait cuire avant de les mêler aux autres ingrédients.

GIROLLES AU JAMBON

Pour 4 personnes: 250 g de girolles, 30 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, sel, poivre, 300 g de jambon cru ou fumé, 1 c à soupe de cognac, 150 g de crème fraîche, persil haché.

Lavez les girolles sans les laisser tremper, faites-les sauter dans le mélange beurre-huile chaud, assaisonnez, couvrez pendant une dizaine de minutes, le temps que les girolles rendent leur eau, ensuite découvrez pour faire évaporer le jus. Joignez alors le jambon coupé en dés, laissez revenir pendant quelques minutes puis ajoutez le cognac et la crème. Donnez un bouillon et saupoudrez de persil haché.

GIROLLES AU LARD

750 g de girolles, 200 g de lard fumé en tranches fines, 30 g de beurre, 2 échalotes, quelques brins de persil, sel, poivre.

Lavez les girolles à grande eau, dans une bassine. Puis faites-les égoutter. Hachez ensemble, échalotes épluchées et le persil. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les tranches de lard (sans couenne) et faites-les légèrement dorer. Ajoutez le hachis et faites revenir un instant. Ajoutez enfin les girolles. Remuez bien. Salez, poivrez. Ajoutez un demi-verre d'eau. Couvrez. Laissez cuire sur feu vif une douzaine de minutes puis sur feu plus doux pendant une demi-heure, en surveillant et en secouant de temps en temps la casserole. C'est un excellent plat de résistance. Pour le rendre encore plus nourrissant, on peut ajouter, par-dessus, des oeufs poêlés.

GOULASCH DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 1 kg de champignons des bois, frais, (dont la moitié des cèpes), 75 g de lard fumé maigre, 1 poivron vert, 4 oignons nouveaux, 4 tomates, 3 c à thé de paprika doux, 1 bouquet de persil, un peu de sauce instantanée, 1 verre de crème fraîche et 1 de crème sure, 1 c à thé de thym.

Nettoyer les champignons et les couper en quatre ou en gros morceaux. Couper le lard, le poivron vert et les oignons en dés. Passer les tomates dans l'eau bouillante et enlever la peau et les pépins, et les couper en bandes. Faire fondre le lard ajouter les oignons et le poivron coupés et les ajouter au lard, laisser dorer 2 minutes. Mettre ensuite les champignons et laisser cuire 2 minutes. Assaisonner avec tous les autres ingrédients et la crème et laisser cuire pendant 15 minutes. Pour finir ajouter le persil haché et lier le tout avec la sauce en poudre. Servir avec de la purée de pommes de terre.

GRATIN DE CEPES

Pelez et coupez en tranches 600 g de pommes de terre. Nettoyez, lavez et séchez 600 g de cèpes, coupez-les également en tranches. Mélangez 200 g de crème fraîche avec 1 gousse d'ail

pilée, sel et poivre. Disposez en couches alternées pommes de terre et cèpes dans un plat à gratin beurré, saupoudrez chaque couche de fromage râpé, nappez de crème, terminez par du fromage et faites gratiner 1 h à 1 h 30 à four chaud.

GRATINEE DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 400 g de champignons de couche, 1 litre de bouillon de volaille (eau + cube), 1 verre de porto, 50 g de beurre, 100 g de gruyère râpé, 1 tranche épaisse de jambon maigre, sel, poivre, un demi-citron, 4 tranches de pain rassis. Préparation: 25 mn. Cuisson: 30 mn.

Retirez la partie sablonneuse des champignons. Nettoyez et lavez ceux-ci soigneusement. Epongez-les et arrosez-les avec le jus du demi-citron. Si les champignons sont gros, émincez-les avant de les arroser avec le citron. Faites-les revenir pendant 10 minutes dans une casserole contenant du beurre chaud. Assaisonnez. Faites griller les tranches de pain. Arrosez les champignons avec le bouillon et le porto. Portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez le jambon haché en fin de cuisson. Versez le potage dans des bols allant au four. Posez une tranche de pain dans chacun d'eux. Saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner au four. Laissez gratiner pendant une quinzaine de minutes environ. Servez la gratinée dès la sortie du four.

LACTAIRES DELICIEUX EN PICKLES

C'est une recette que vous pouvez aux deux seuls lactaires qui méritent d'être consommés, le Lactaire délicieux, et le Lactaire sanguin. Ces champignons à chair grenue secrètent du lait comme tous les représentants du groupe, mais ils sont les seuls à avoir un lait dans les tons rouge-orangé. Orangé pour le délicieux, et rouge sang pour le sanguin. On les trouve sous les conifères. On peut les cuire au gril, mais il nous parait plus original de les préparer au vinaigre aromatisé. Vous prenez de petits lactaires, et éventuellement, des gros, s'ils sont beaux et bien fermes. Dans ce dernier cas, vous les couperez en deux et vous supprimerez le pied. Creux le plus souvent, il risquerait de se gorger de vinaigre et d'exprimer ensuite ce liquide acide brusquement dans la bouche au moment de la consommation. Ces lactaires étant souvent âcres, surtout le vrai " délicieux ", laissez-les, tremper une nuit entière dans l'eau. Le lendemain, faites-les bouillir 5 minutes dans une nouvelle eau et laissez les égoutter. Entre temps préparez le vinaigre, en prenant la quantité nécessaire pour vos bocaux, et en y faisant dissoudre quelques morceaux de sucre. Faites cuire dans ce vinaigre vos aromates et épices préférés (ciboulette, feuilles de laurier, ail, oignon, poivre, clous de girofle, et même éventuellement estragon, cannelle, basilic, baies de genièvre). Après ébullition, filtrez votre vinaigre et refaites-le bouillir en ajoutant les champignons. Laissez bouillir quelques minutes le tout et mettez en bocaux de verre hermétiques. Laissez refroidir, fermez, et stockez à l'abri des regards de convoitise... Il est en effet préférable d'attendre une huitaine de jours avant d'entamer ces bocaux. Ensuite, ils ne feront pas long feu et connaîtront un joli succès. Surtout si vous les servez en hors-d'oeuvre, accompagnés de jambon de pays ou de viande des Grisons.

LE CROUSTILLANT AUX GIROLLES

Pour 4 personnes: 250 g de girolles, 3 oeufs, 20 g de gruyère râpé, 100 g de fromage blanc maigre, 2 échalotes hachées, 1 c à café de ketchup, sel, poivre, muscade, 1 c à soupe de fines herbes, 10 g de maïzena.

Eplucher et laver avec précaution les girolles. Les égoutter sur un linge propre. Les tailler en quartiers. Dans une poêle (à revêtement anti-adhésif), faire sauter les girolles avec les échalotes hachées. Salez, poivrer, parfumer de muscade râpée. Couvrir et laisser cuire à feu très doux 8 à 10 minutes. Les maintenir au chaud. Séparer les jaunes des blancs. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le fromage blanc, la maïzena, le gruyère et le ketchup. Saler. Poivrer, très légèrement. Monter les blancs d'oeufs en neige très ferme. Incorporer ces derniers à la crème obtenue. Dans un cercle à tarte que vous chemisez à l'aide d'une feuille de papier aluminium, verser la moitié de la crème . Cuire à four chaud ce fond de crème 5 à 8 minutes. Ce temps écoulé garnir le fond avec les girolles saupoudrez de fines herbes. Recouvrir du reste de crème. Cuire de nouveau à four chaud 10 minutes. Enfin enlever le cercle et le papier aluminium: dresser sur un plat rond de service entouré d'un bouquet de salade frisée.

MORILLES A LA CREME

Proportions pour 6 personnes: 1 kg de morilles fraîches, 50 g de beurre, 500 g de crème fraîche, sel, poivre. Sauce béchamel: 30 g de beurre, 50 g de farine, 1/4 de litre de lait.

Lavez les morilles à plusieurs eaux après avoir enlevé le pied. Bien égouttées, mettez-les au beurre chaud à revenir pendant vingt minutes. Faites la béchamel et ajoutez-la aux morilles. Ajoutez la crème fraîche. Vérifiez l'assaisonnement et laissez mijoter sans bouillir, à tout petit feu pendant au moins une demi-heure. La morille va donner tout son goût à la crème. Vous pouvez augmenter considérablement la quantité de crème surtout si elle devient une sauce accompagnant des volailles, des viandes rôties, des légumes cuits simplement à l'eau.

SCADINS

1 kg de champignons de Paris, 100 g de beurre, 2 oeufs, lait, 1 citron, fines herbes, persil, estragon, muscade.

Faire revenir les champignons dans le beurre. Ajouter le jus

de citron, une pincée des herbes. Cuire 15 mn à petit feu. Battre 2 jaunes d'oeufs et 1 cuiller de lait dans un bol et ajouter cette liaison aux champignons hors du feu en mélangeant rapidement.

OMELETTE AUX GIROLLES

Pour 4 personnes: 300 g de girolles, 30 g de beurre, 100 g de lard, 8 oeufs, 50 g de crème fraîche, sel, poivre, persil.

Nettoyez les girolles, coupez le pied sableux, lavez les champignons dans plusieurs eaux vinaigrées sans les laisser tremper. Egouttez-les, faites-les sauter dans la matière grasse chaude, couvrez pendant une dizaine de minutes, le temps que les girolles rendent leur eau, puis découvrez pour faire évaporer le jus rendu. Ajoutez alors le lard coupé en lardons et laissez rissoler. Pendant ce temps, battez les oeufs en omelette avec la crème et l'assaisonnement. Versez les oeufs dans la poêle et laissez-les prendre. Replier l'omelette au moment de servir.

PAIN DE CHAMPIGNONS

Nettoyez 1 kg de champignons de couche, faites-les sauter 10 mn au beurre avec sel, poivre et un filet de citron. Passez-les au mixer avec 250 g de jambon cuit. A ce hachis, joignez 2 échalotes hachées et revenues au beurre, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe de persil haché, 2 oeufs entiers + 2 jaunes et une poignée de mie de pain trempée dans du lait et pressée, assaisonnez et incorporez 2 blancs d'oeufs battus en neige. Versez dans un moule à charlotte beurré et faites cuire à four moyen au bain-marie pendant 45 mn. Démoulez et nappez d'un coulis de tomates.

PETITS PAINS AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 4 petits pains ronds individuels, 125 g de beurre, 2 gousses d'ail, 2 c à soupe de persil haché, 300 g de champignons de Paris, sel, poivre, 1/4 de litre de crème double. Préparation: 20 mn. Cuisson: 30 mn.

Coupez la partie supérieure des petits pains. Evidez-les en retirant 18 mie intérieure. Faites fondre 80 g de beurre en évitant de le laissez blondir. Ajoutez les gousses d'ail écrasées de façon à parfumer légèrement ce beurre. A l'aide d'une petite cuillère arrosez l'intérieur des petits pains avec ce beurre fondu afin qu'ils soient bien imbibés. Faites-les chauffer 8 à 10 mn au four pas trop chaud. Nettoyez les champignons, lavez-les rapidement en évitant de les laisser séjourner dans l'eau. Emincez-les faites-les revenir dans le reste de beurre. Quand ils sont cuits ajoutez la crème, faites la réduire rapidement à bon feu. Rectifiez l'assaisonnement en forçant un peu sur le poivre. Saupoudrez avec le persil haché. Emplissez les petits pains bien chauds avec les champignons. Recouvrez-les avec la partie supérieure des petits pains que vous aurez aussi passée au four. Servez immédiatement.

PIZZA AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 à 6 personnes: Pâte à pizza. Garniture: 4 belles tomates, 1 oignon, 2 c à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, un bouquet garni, sel, poivre, 200 g de champignons de couche, 50 g de parmesan râpé, origan en poudre.

Etalez la pâte en un disque épais de 1/2 cm environ. Pelez et épépinez les tomates, concassez-les grossièrement et faites-les fondre avec l'oignon haché dans l'huile chaude avec l'ail pilé, les aromates et l'assaisonnement. Laissez mijoter pendant 45 mn environ, puis passez ce coulis à la moulinette. Huilez légèrement le disque de pâte, recouvrez-le de sauce tomate. Nettoyez et émincez les champignons, répartissez-les sur la sauce tomate. Saupoudrez de parmesan et de marjolaine, couvrez de papier d'aluminium et laissez reposez 30 mn. Faites cuire de 30 à 40 mn à four chaud préchauffé.

PLEUROTES A LA TOMATE

Pour 4 personnes: 500 g de pleurotes, 3 oignons, 4 c à soupe d'huile, 4 tomates, 1/2 tasse de bouillon (eau et cube) ou de vin blanc sec, 2 feuilles de laurier, sel, poivre, 1 citron.

Nettoyez les pleurotes en coupant la partie inférieure et en les rinçant rapidement à l'eau courante. Séchez-les et émincez-les. Pelez et hachez les oignons, faites-les fondre à l'huile, ajoutez les tomates passées à la Moulinette, le bouillon ou le vin, le laurier, l'assaisonnement et le jus de citron. Joignez les champignons émincés, couvrez et laissez cuire une dizaine de minutes à feu vif. Retirez alors le couvercle baissez le feu et laissez mijoter pendant 45 mn à feu très doux. Servez avec des oeufs brouillés.

POELEE DE CEPES

Faire saisir les cèpes, saler, poivrer. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Arroser d'un peu de porto, flamber. Verser un peu de crème fraîche liquide pour lier. Servir.

POTAGE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 300 g de champignons de couche, 1 oignon, 30 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 1 litre de bouillon (eau et cubes), 2 jaunes d'oeufs, 2 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Nettoyer et émincez les champignons, pelez et hachez l'oignon. Faites-le revenir au beurre, ajoutez les champignons, saupoudrez de farine, mouillez de bouillon, laissez cuire 45 mn (15 mn en auto-cuiseur). Passez ou mixez la soupe, liez avec les jaunes d'oeufs battus avec la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement. Vous pouvez saupoudrer de pluches de cerfeuil à volonté.

POTAGE AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 400 g de champignons de Paris, 100 g de beurre, 2 oignons, 30 g de farine, 1 verre de madère, eau bouillante, sel, poivre, 2 échalotes, 2 jaunes d'oeufs, 1 tasse de crème fraîche, croûtons grillés, feuilles de menthe.

Faites revenir dans une grosse noix de beurre les champignons émincés et les oignons hachés, saupoudrez de farine, mouillez avec 1 verre de madère et 1 litre d'eau chaude, salez, poivrez, ajoutez les échalotes hachées. Au bout de vingt minutes de cuisson, ôtez du feu, liez avec les jaunes d'oeufs, la crème fraîche et le reste de beurre. Au moment de servir ajoutez les croûtons grillés et les feuilles de menthe.

POTAGE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 250 g de champignons de couche, 60 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 2 litre de bouillon de volaille, sel, poivre, 100 g de crème fraîche, persil haché, 3 tranches de pain de mie, 50 g de beurre ou 4 c à soupe d'huile.

Nettoyez et émincez les champignons, faites-les revenir dans la matière grasse chaude. Saupoudrez de farine, mouillez de bouillon, assaisonnez portez à ébullition et laissez cuire pendant 15 mn. Liez à la crème et saupoudrez de persil au moment de servir. D'autre part, coupez le pain écroûté en triangles et faites-les dorer rapidement dans la matière grasse. Servez avec le potage bien chaud.

POTAGE AUX CHAMPIGNONS ET AU CELERI

Pour 4 personnes: 250 g de champignons de couche blonds, 1 coeur de céleri blanc, 30 g de beurre, 1 litre d'eau ou de bouillon de poule, sel, poivre, 2 jaunes d'oeufs, crème fraîche à volonté.

Nettoyez les champignons, émincez-les finement ainsi que le céleri. Faites fondre les légumes dans le beurre chaud. Mouillez d'eau bouillante (ou de bouillon), assaisonnez et laissez cuire 45 mn. Passez au mixeur. Mettez les jaunes d'oeufs dans la soupière et versez le potage par-dessus. Ajoutez à volonté 1 c à soupe de crème par assiette. Garnitures possibles: croûtons frits, lamelles de champignons revenues au beurre, feuilles de céleri hachées.

PUREE DE CHAMPIGNONS

C'est une purée faite de champignons et d'oignons (par moitié) cuits à part. La cuisson terminée, les mixer ensemble. Ajouter sel, poivre, muscade et crème fraîche.

QUENELLES DE CHAMPIGNONS

Hacher des restes de viande et 500 g de lard frais. Blanchir 500 g de champignons. Les hacher, les mélanger avec la viande, 1 oeuf, 1 petit pain trempé dans du lait et pressé; sel, poivre, quelques cuillerées de crème , du persil. Former des boulettes. Si la masse est trop sèche, ajouter encore un jaune d'oeuf, si elle est trop humide, ajouter de la chapelure. Retournez les quenelles aplaties dans de la chapelure et les faire rôtir au beurre.

QUICHE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: Un fond de tarte en pâte brisée, 800 g de champignons rosés ou de champignons de Paris, 30 g de beurre, 1 citron, sel, poivre, 3 oeufs, 4 c à soupe de crème fraîche, 100 g de gruyère râpé, sel, poivre, noix muscade.

Faites cuire le fond de tarte piqué la fourchette, recouvert d'une feuille d'aluminium et de haricots secs à four moyen pendant 20 mn. Pendant ce temps, nettoyez les champignons, émincez-les et faites-les étuver doucement dans le beurre; arrosez-les de jus de citron, salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que toute l'eau de végétation qu'ils auront rendue se soit évaporée. D'autre part, battez les oeufs avec la crème et le gruyère râpé, assaisonnez ce mélange. Ajoutez les champignons, versez sur le fond de tarte et repassez au four pendant 20 mn.

QUICHE AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: une croûte en pâte feuilletée, un gros oignon, 8 fines tranches de lard fumé, un quart de litre de lait, 100 g de gruyère râpé, 2 jaunes d'oeufs, du sel, du poivre, de la muscade. Préparation: 20 minutes. Cuisson: une demi-heure.

Lavez les champignons et émincez-les. Faites-les pocher et garnissez-en le fond de la croûte. Placez les oignons émincés sur les champignons. Dresse-y les fines tranches de lard. Faites bouillir le lait avec du sel, du poivre, de la muscade et ajoutez-y le fromage rapé. Incorporez les jaunes d'oeufs. Garnissez avec le restant des champignons émincés. Faites gratiner au four et servez bien chaud.

QUICHE AUX CHAMPIGNONS

Un fond de tarte en pâte brisée. Garniture: 300 g de champignons de couche, 30 g de beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, 1 c à soupe de persil haché ou d'aneth haché, 1 jaune d'oeuf, 125 g de crème, 50 g de gruyère râpé.

Faites cuire à blanc le fond de tarte 10 mn. Nettoyez et émincez les champignons faites-les revenir au beurre; quand ils ont rendu leur eau ajoutez l'ail pilé l'assaisonnement et les herbes. D'autre part battez le jaune d'oeuf avec la crème et le fromage râpé. Joignez les champignons.

Garnissez le fond de tarte avec cette préparation et faites cuire à four chaud (200°C) pendant 30 mn environ.

QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET AUX POIREAUX

Pour 6 personnes: 400 g de champignons de Paris, 3 poireaux, 1 citron, 3 oeufs, 150 g de tome de brebis, 200 g de crème fraîche, 30 g de beurre, 3 pincées de muscade, sel, poivre. Pour la pâte: 200 g de farine + 2 c à soupe, 100 g de beurre ramolli, 1 jaune d'oeuf, 1 c à soupe de cognac, 1 pincée de sel.

Préparez la pâte: dans un saladier mélangez la farine, le sel et le beurre ramolli. Dès qu'ils ont la consistance d'une grosse semoule, ajoutez le jaune d'oeuf et le cognac en travaillant rapidement. Roulez la pâte en boule. Enveloppez-la de film étirable et placez-la 1 h au réfrigérateur. Nettoyez les champignons. Séchez-les. Emincez-les et arrosez-les du jus de citron. Raccourcissez les poireaux. Lavez-les dans plusieurs eaux. Séchez-les. Emincez-les. Mélangez les poireaux et les champignons. Chauffez le beurre dans une sauteuse. Versez les légumes. Salez et poivrez. Laissez-les cuire 10 mn sur feu doux, en mélangeant, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Préchauffez le four sur thermostat 6 (180°C). Etalez la pâte sur le plan de travail fariné. Garnissez-en un moule à tarte. Piquez la pâte avec les dents d'une fourchette. Recouvrez le fond de haricots secs. Enfournez pendant 10 mn. Dans un bol, battez les oeufs en omelette. Incorporez la crème fraîche. Salez et poivrez. Parfumez de la muscade. Sortez la tarte précuite du four. Retirez les haricots secs. Parsemez le fond de la tarte de la moitié du fromage coupé en lamelles. Réservez le reste. Versez dessus la fondue de champignons de Paris et de poireaux. A l'aide d'une louche, recouvrez largement les légumes des oeufs battus avec la crème, jusqu'à 1,5 cm des bords. Parsemez la surface de la tarte du reste du fromage préalablement découpé en lamelles. Glissez le moule au four et laissez cuire 40 mn, jusqu'à ce que les bords de la pâte prennent une teinte blonde et que toute la surface soit dorée. Servez directement dans le plat de cuisson, ou démoulez sur un plat de service. Servez cette quiche chaude ou tiède. Accompagnez-la d'une salade mélangée ou d'une mâche, bien assaisonnée.

RAGOUT DE CHAMPIGNONS A LA CREME

Pour 4 personnes: 400 g de champignons rosés des champs, ou de champignons de couche, 100 g de beurre, le jus de 1/2 citron, sel, poivre, 150 g de crème fraîche, 1 c à soupe de farine, persil haché à volonté.

Coupez le bout terreux des champignons, lavez-les rapidement à l'eau vinaigrée, égouttez-les. Faites-les étuver doucement au beurre avec le jus de citron et l'assaisonnement (une vingtaine de minutes). Mélangez la crème avec la farine, ajoutez le tout aux champignons, laissez chauffer 5 mn et servez saupoudré de persil.

RATATOUILLE FORESTIERE

800 g de cèpes, une cuillerée à dessert de beurre, une cuillerée à soupe d'huile, 400 g de lard, une, 2 échalotes, un oignon, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, un peu de persil haché, une brindille de thym et une feuille de laurier.

Faites étuver les cèpes dans beurre et huile avec les échalotes, oignon, ail et estragon hachés. Assaisonnez de sel, poivre et parfumez avec thym et laurier. A la fin de la cuisson ajoutez le lard coupé en lardons. Apres 5 minutes, servez dans un plat profond et garnissez avec du persil haché.

SAUTE DE CHAMPIGNONS A LA PROVENCALE

Préparation: 20 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 4 personnes: 900 g de champignons mélangés (champignons de Paris, pleurotes, morilles etc) 125 g de poitrine fumée, 1 poivron vert, 2 tomates, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1/2 bouquet de persil, 1 c à soupe de farine, 150 g de crème, 1/2 c à café de paprika doux, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Préparez les légumes: ôtez le pied terreux des champignons. Rincez rapidement les champignons de Paris, égouttez-les et émincez-les. Essuyez légèrement les pleurotes avec un linge humide. Rincez plusieurs fois les morilles dans de l'eau vinaigrée (si vous utilisez des morilles séchées, faites-les tremper 2 h dans de l'eau tiède). Egouttez-les. Rincez le poivron. Supprimez le pédoncule et les graines. Coupez le poivron en lanières. Ebouillantez rapidement les 2 tomates. Pelez-les, épépinez-les, puis coupez-les en morceaux. Coupez la poitrine en petits dés. Faites-les dorer à feu doux dans une sauteuse avec 1 cuillerée à soupe d'huile. Retirez-les. Remplacez-les par l'oignon émincé et 1 cuillerée à soupe d'huile. Laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajoutez les champignons, le poivron, les tomates les petits lardons et l'ail écrasé. Assaisonnez de paprika. Salez et poivrez. Laissez cuire 10 mn, jusqu'à ce que l'eau rendue par les champignons et les tomates soit presque entièrement évaporée. Mélangez la farine et la crème. Versez-les dans la sauteuse. Laissez bouillir 1 à 2 mn en remuant avec une cuillère en bois. Parsemez de persil ciselé et servez aussitôt, soit en entrée, soit en accompagnement d'une viande blanche.

SOUFFLE AUX CHAMPIGNONS 1

Convient à tous les champignons, sauf les cèpes. Particulièrement savoureux avec les craterelles. 250 g de champignons, 4 oeufs entiers +2 jaunes, 50 de farine, 50 g de beurre, 1/4 de litre de lait, sel, poivre, 1 petite pincée de noix muscade (facultatif).

Dans une casserole à fond épais, faites fondre environ 40 g de beurre. Dès qu'il commence à mousser, ajoutez la farine, tournez vivement, pendant environ une minute, puis ajoutez, peu à peu, le lait, chaud ou froid, en continuant à tourner. Laissez cuire cinq minutes, en tournant, sur feu assez doux, puis retirez du feu. Ajoutez, un à un, les jaunes d'oeufs, poivre et muscade. Remuez bien. Ajoutez ensuite les champignons hachés. Remuez à nouveau. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme avec une bonne pincée de sel, incorporez-les au reste, sans tourner mais en remuant plutôt de haut en bas. Beurrez un moule à soufflé. Versez-y le mélange.

Laissez cuire environ vingt minutes, à four moyen, ou jusqu'à ce que le soufflé soit bien gonflé et monté et que, sa surface soit dorée.

SOUFFLE AUX CHAMPIGNONS 2

750 g de champignons, 100 g de beurre, 3 jaunes d'oeufs, 3 blancs d'oeufs battus en neige bien ferme, sel et poivre.

Faites réduire les champignons soigneusement dans du beurre. Laissez-les cuire à petit feu. Passez à la moulinette très finement. Laissez sécher votre préparation sur le feu jusqu'à l'obtention d'une consistance d'une sauce épaisse. Si votre préparation vous paraît aqueuse ajoutez un peu de béchamel. Pour 250 g de purée de champignons, incorporez hors du feu les trois jaunes d'oeufs et les trois blancs battus en neige bien ferme. Salez et poivrez et versez votre préparation dans un moule à soufflé beurré. Faites cuire une demi-heure dans un four moyen.

SOUFFLE AUX CHAMPIGNONS 3

60 g de beurre, 60 g de maïzena, 40 cl de lait, 3 ou 4 oeufs (selon grosseur), 100 g de champignons de Paris, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Parez les champignons, essuyez-les, faites-les revenir dans une noix de beurre et hachez-les très finement. Délayez la Maïzena avec la moitié du lait froid. Faites fondre dans une casserole le beurre et ajoutez le reste du lait. Lorsque le mélange est chaud, versez la Maïzena délayée en tournant vivement, puis le fin hachis de champignons, le fromage râpé, le sel et le poivre. Tournez toujours. Dès que la pâte est souple et lisse, retirez du feu. Ajoutez, dans la préparation légèrement refroidie, les jaunes d'oeufs, un à un, puis les blancs d'oeufs battus en neige très ferme (avec une pincée de sel). Beurrez largement un plat à soufflé. Remplissez-le aux 2/3 de sa hauteur. Faites cuire votre soufflé 20 minutes à four moyen et 5 minutes à four chaud. Servez doré et bien soufflé, immédiatement.

SOUPE AUX CEPES

250 g de jeunes cèpes frais et fermes, 4 ou 5 pommes de terre moyennes, une gousse d'ail, beurre, crème, jaune d'oeuf, sel et poivre.

Faites une soupe de pommes de terre classique en mettant vos pommes de terre épluchées et la gousse d'ail à bouillir longuement dans un litre un quart d'eau salée. Prolongez l'ébullition jusqu'à ce que les pommes de terre se "défassent". Passez au moulin à légumes en gardant l'eau de cuisson et mélangez celle-ci à la purée obtenue. Ajoutez beurre, poivre, sel et éventuellement un peu d'eau si le mélange obtenu n'a pas la fluidité d'un potage. Remettez sur le feu et quelques minutes avant de servir ajoutez les cèpes, très finement hachés au couteau et liés à la crème et au jaune d'oeuf.

SURPRISE DE CHAMPIGNONS

Préparation: 45 mn. Cuisson: 50 mn. Pour 4 personnes: 48 champignons de Paris moyens, un bol de béchamel épaisse, 3 oeufs, une noix de ris de veau, 80 g de beurre, chapelure, friture, jus de citron.

Retirez les queues de champignons sans abîmer les têtes. Lavez ces derniers rapidement sans les laisser séjourner dans l'eau. Egouttez-les, épongez-les, citronnez-les. Nettoyez les queues, hachez-les finement. Ajoutez une cuillère à café de jus de citron afin qu'ils ne noircissent pas. Faites-les revenir au beurre. Parez le ris de veau, faites-le pocher à l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-le, coupez-le en petits dés. Faites-le revenir au beurre. Mélangez la béchamel, le ris de veau et le hachis de queues de champignons ainsi qu'un oeuf battu. Assaisonnez, poivrez largement. Garnissez l'intérieur des têtes de champignons avec cette préparation collez-les deux à deux et retenez les par un petit pique olive en bois. Battez les oeufs en omelette, trempez les petites boules de champignons dedans puis roulez-les dans la chapelure. Faites frire à grande friture. Servez très chaud.

TARTE A LA PAYSANNE

Préparation: 15 mn. Cuisson: 1 h. Pour 5 à 6 personnes: 300 g de pâte brisée, 3 oeufs, 100 g de jambon cru, 1 poireau, 400 g de champignons, 100 g de comté, 200 g de crème, 40 g de beurre, sel, poivre.

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C). Nettoyez soigneusement les champignons et le poireau. Emincez-les. Faites-les revenir dans 30 g de beurre jusqu'à ce que le jus de cuisson soit évaporé. Ajoutez le jambon coupé en dés. Salez peu et poivrez. Mélangez la crème fraîche, les oeufs et le fromage finement râpé. Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâle. Disposez dessus le mélange champignons, poireau, jambon puis versez la crème aux oeufs et au fromage. Faites cuire au four 55 mn à 1 h et servez bien chaud.

TARTE AUX CHAMPIGNONS

Foncez un moule à tarte de 300 g de pâte brisée et faites cuire à blanc 10 mn. Faites revenir au beurre 400 g de champignons de couche émincés avec sel, poivre et une pointe de safran. Mélangez-les avec 150 g de crevettes cuites et décortiquées puis avec 1/2 litre de sauce béchamel et 100 g de gruyère râpé. Versez le tout dans le fond de tarte et faites cuire 20 mn au four. Servez chaud, garni de rondelles d'oeufs durs.

TARTE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 1 fond de tarte en pâte brisée. Garniture: 400 g de champignons rosés des prés (ou à défaut de champignons de couche), citron, 150 g de lard fumé, 1 oignon, 30 g de

beurre, 1 bouquet garni, sel, poivre, noix muscade, 2 dl de vin blanc sec, 4 oeufs, 200 g de crème fraîche.

Faites cuire le fond de tarte à blanc 10 mn. Nettoyez et émincez les champignons, citronnez-les pour qu'ils ne noircissent pas. Coupez le lard en lardons et faites-les blanchir 2 mn à l'eau bouillante Egouttez-les et séchez les Pelez et hachez l'oignon faites-le fondre au beurre, ajoutez les champignons, assaisonnez joignez le bouquet garni et laissez cuire un dizaine de minutes en remuant. Mouillez de vin blanc, laissez réduire. Battez les oeufs avec la crème du sel et du poivre. Quand le mélange aux champignons a réduit de trois quarts, ajoutez les lardons et la crème aux oeufs. Versez le tout sur le fond de tarte pré-cuit et faites cuire à four chaud (200°C) pendant 30 mn. Démoulez Pour servir.

TARTE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes. Cuisson: 35 mn. 350 g de pâte brisée, 1 kg de champignons des prés, 1 gousse d'ail, 1 cuillerée à soupe de persil haché, 30 g de beurre, 40 g de farine, 1/4 de litre de lait, 200 g de crème fraîche, sel, poivre.

Nettoyer les champignons, les émincer et les faire sauter au beurre, saler, poivrer, ajouter un peu d'ail et de persil. Préparer une béchamel épaisse au lait et à la crème, incorporer aux champignons, vérifier l'assaisonnement et laisser mijoter 10 mn en surveillant. Verser sur la pâte pré-cuite et dorer au four. Parsemer de persil haché avant de servir.

TARTE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 à 8 personnes: 1 fond de tarte en pâte brisée, 300 g de champignons de couche, 60 g de beurre, sel, poivre, 100 g de fromage de chèvre frais, 1 oeuf, 60 g de gruyère râpé.

Faites cuire le fond de tarte à blanc 10 mn. Nettoyez les champignons, émincez-les et faites-les sauter (-+ 10 mn) dans le beurre, assaisonnez et arrosez de jus de citron. D'autre part, mélangez le fromage de chèvre, L'oeuf et le gruyère râpé, ajoutez les champignons et garnissez le fond de tarte. Faites cuire à four chaud préchauffé (200 °C) pendant 35 mn.

TARTE FORESTIERE

Foncez un moule à tarte de pâte brisée et faites-la cuire à blanc. Faites sauter au beurre 200 g de champignons de couche émincés et 3 échalotes hachées. Ajoutez 200 g de dés de jambon cuit, assaisonnez et mélangez le tout à 1/2 litre de sauce béchamel épaisse additionnée de 1 jaune d'oeuf. Garnissez la pâte et faites cuire 10 mn à four chaud.

TARTELETTES AUX MORILLES

Pour 6 personnes: 6 fonds de tartelettes tout préparés ou: Pâte brisée: 250 g de farine, 125 g de beurre, une pincée de sel, 1/2 dl d'eau, 2 paquets de morilles séchées, 50 g de beurre, 1/2 citron, sel, poivre, 100 g de crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs, persil haché à volonté.

Réchauffez au four les fonds de tartelettes tout préparés ou faites la pâte brisée: versez la farine en fontaine. Mettez le beurre en parcelles au centre, avec le sel. Pétrissez rapidement et ajoutez suffisamment d'eau pour pouvoir rouler ia pâte en boule. Laissez reposer au moins 2 heures. Etalez au rouleau la pâte légèrement retravaillée, foncez-en 6 moules à tartelettes beurrés et faites-les cuire à blanc (10 mn à four chaud). Vous aurez d'autre part fait tremper les morilles dans de l'eau froide pendant 1 h; lavez-les dans plusieurs eaux et séchez-les. Faites-les revenir au beurre pendant 15 mn au moins. Si nécessaire, coupez les morilles en 2 ou en 4. Ajoutez le jus du demi-citron, salez et poivrez. Laissez réduire encore 5 mn, puis liez avec la crème fraîche mélangée aux jaunes d'oeufs. Garnissez du mélange les fonds de tartelettes chauds et servez immédiatement, saupoudré de persil à volonté. Remarque: en saison, si vous utilisez des morilles fraîches, comptez environ 300 g. Lavez Les soigneusement aussi pour retirer tout le sable contenu dans les alvéoles, puis épongez les avant de les cuire au beurre.

TOASTS AUX CHAMPIGNONS

Faites revenir dans du beurre 200 g de champignons coupés en fines lamelles et placez-y 2 belles tomates coupées en tranches. Après quelques minutes de cuisson, couvrez avec 3 oeufs battus et saupoudrez de 50 g de gruyère rapé. Salez et poivrez. Laissez cuire comme une omelette. Coupez des tranches de pain de mie, retirez les croûtes et couvrez-les avec votre préparation. Replacez une tranche de pain de mie par-dessus et servez bien chaud.

TOASTS AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 250 g de champignons de Paris, un filet de citron, 1 oeuf, 4 c à soupe de crème fraîche, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre, 4 tranches de pain de mie.

Nettoyez les champignons, passez-les au mixer avec le citron. Mélangez ce hachis à l'oeuf battu avec la crème, joignez le persil haché, assaisonnez. Répartissez cette préparation sur les tranches de mie de pain et passez à four chaud (200 °C) pendant 5 à 6 mn. Servez en entrée.

TOURTE AUX CEPES

Préparation: 30 mn. Cuisson: 55 mn. Pour 4 personnes. 300 g de pâte brisée, 600 g de cèpes, 120 g de jambon de Bayonne, 5 cl de crème fraîche, 2 oeufs, 1 cl d'huile, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 3 cuillerées à soupe de chapelure, 3 branches de persil, 2 cl d'armagnac, sel, poivre.

Nettoyer les cèpes et les couper en morceaux. Tailler le jambon en petits dés. Hacher l'ail, les échalotes et le persil. Dans une poêle, verser l'huile; lorsqu'elle est chaude, ajouter les cèpes et cuire 10 mn sur feu moyen en remuant plusieurs fois, ajouter l'ail, l'échalote, le persil et cuire à feu doux 5 minutes. Ajouter ensuite la chapelure, saler et poivrer puis, hors du feu, incorporer un oeuf battu préalablement avec la crème fraîche et l'armagnac. Couper la pâte en 2 parts (2/3 et 1/3. Etaler la plus grosse part et en garnir un moule à manqué en laissant dépasser la pâte autour du moule de 1/2 cm environ. Garnir avec la préparation. Rabattre à l'intérieur du moule le rebord de pâte, l'humecter légèrement. Etaler le reste de pâte, le poser en couvercle sur le moule en soudant les bords. Faire une incision d'1 cm au centre de la tourte. Y insérer une cheminée de papier d'aluminium. Battre l'oeuf qui reste et avec un pinceau, l'étaler sur le couvercle, former des croisillons à la fourchette. Cuire 40 minutes au four à 200° C (th. 7). Servir chaud avec une salade.

TOURTE AUX CHAMPIGNONS

Pour la pâte: 300 g de farine, 15 g de levure de boulanger, 50 g de saindoux, 1 oeuf, sel, poivre, eau. Pour la garniture: 250 g de champignons, 150 g de crevettes décortiquées, quelques olives farcies, huile, poivre.

Préparez la pâte avec la farine, la levure, l'eau, le sel. Laissez gonfler dans un endroit tiède pendant 1 h. Après quoi, pétrissez en incorporant le saindoux, le jaune d'oeuf et un peu de poivre. Etalez cette pâte et garnissez-en une tourtière en ménageant un bord assez épais. Faites cuire la pâte en piquant le fond pour qu'il ne gonfle pas. Apres 20 minutes, retirez. Vous aurez pendant ce temps fait fondre les champignons émincés dans du beurre et allongé la sauce avec un peu de crème. Garnissez la croûte avec les champignons, les crevettes décortiquées et les olives farcies coupées en rondelles. Remettez au four 8 à 10 mn.

TOURTE AUX CHAMPIGNONS AU CHABLIS

Pour 6 à 8 personnes. Pâte brisée au vin blanc 250 g de farine, une pincée de sel, 1 oeuf, 60 g de beurre, 1/2 dl de vin blanc (chablis ou bourgogne aligoté). Garniture: 400 g de champignons de Paris, jus de citron, 150 g de lard fumé, 1 oignon, 30 g de beurre, sel, poivre, thym, laurier, persil, 2 dl 1/2 de chablis, 4 oeufs, 2 dl de crème fraîche, noix muscade.

Versez la farine tamisée avec le sel en fontaine; au centre, cassez l'oeuf, versez le beurre fondu et commencez à incorporer ces éléments à la farine en pétrissant du bout des doigts. Ajoutez le vin petit à petit jusqu'à ce que la pâte puisse se rouler en boule. Laissez-la reposer. Pendant ce temps, préparez la garniture: coupez le bout sableux des champignons, lavez-les rapidement à l'eau vinaigrée sans les laisser tremper, émincez-les, puis arrosez-les de jus de citron. Coupez le lard en lardons et faites-les blanchir 2 mn à l'eau bouillante. Egouttez-les et séchez-les. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre au beurre avec les champignons. Assaisonnez, ajoutez le bouquet garni, laissez cuire 10 mn, puis mouillez de vin blanc. Laissez réduire. Battez les oeufs entiers avec la crème fraîche, du sel, du poivre et une pointe de noix muscade. Quand le liquide des champignons, a réduit de trois quarts retirez du feu et incorporez le mélange aux oeufs. Ajoutez les lardons. Etalez la pâte, préparée au rouleau, foncez-en un moule à bord assez haut, piquez le fond de tarte à la fourchette, recouvrez-le de

papier d'aluminium, puis de haricots secs et faites cuire ainsi à blanc pendant 10 mn. Retirez le papier avec les haricots, versez la préparation aux champignons dans le moule et enfournez de nouveau à four chaud en plaçant d'abord la tourte dans le fond du four pour que la pâte cuise bien en dessous.

TOURTE FORESTIERE

Pour 6 à 8 personnes: 400 g de pâte brisée, 250 g de champignons, de couche, 30 g de beurre, sel, poivre, un filet de citron, 300 g de jambon cuit (talon), 200 g de fromage de comté, 50 g de crème fraîche, sel, poivre, 1 jaune d'oeuf pour dorer.

Divisez la pâte en deux parties 2/3 et 1/3. Etalez la plus grande au rouleau, foncez-en un plat beurré allant au four et à table. Nettoyez et émincez les champignons, faites-les sauter dans le beurre chaud pendant une dizaine de minutes en assaisonnant et en joignant un filet de citron. Coupez le jambon et le fromage en petits dés. Mélangez champignons, jambon et fromage, ajoutez la crème, assaisonnez et répartissez le tout sur le fond de tarte piqué à la fourchette. Etalez le reste de la pâte et recouvrez-en la tarte en soudant bien les bords à l'eau. Ménagez une cheminée. Dorez au jaune d'oeuf et cuire 1 heure à 200°C.

TROMPETTES DE LA MORT A LA CREME

500 g de trompettes, 150 g de crème, 1 citron, 1 c à café de fécule de maïs, quelques brins de persil, 2 échalotes, 50 g de beurre, sel, poivre.

Hachez le persil avec les échalotes épluchées. D'autre part, mélangez la crème, la fécule, le jus de citron, un peu de sel. Lavez et égouttez les trompettes. Faites-les sécher dans un torchon. Faites chauffer le beurre dans la poêle. Ajoutez le hachis de persil et d'échalotes et faites revenir un instant, puis ajoutez les trompettes et faites cuire, sur feu vif; en remuant et en secouant la poêle, pendant une dizaine de minutes. Ajoutez alors la crème et remuez vivement, sur feu moyen. Ajoutez du poivre et un peu de sel (après avoir goûté). Laissez cuire une minute. Servez aussitôt. Ce plat est excellent avec du rôti de veau, des escalopes grillées ou des perdreaux rôtis. Mais vous pouvez aussi les servir à la crème en entrée, sur des tranches de pain grillées.

TROMPETTES DE LA MORT A LA PERSILLADE

Pour 6 personnes: un kilo de champignons trompettes de la mort, du vinaigre pour les laver, 2 c à soupe d'huile d'olive, une gousse d'ail hachée avec une petite poignée de persil, sel, poivre.

Lavez à cinq ou six eaux vinaigrées ces champignons. Disposées dans une sauteuse. Cuisez à grand feu jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Ajoutez alors 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Pour terminer faites sauter avec le hachis d'ail et de persil.

TRUFFES EN PAPILLOTES

1 truffe par personne, fines bardes de lard, 1 c à café de cognac par truffe. Papier d'aluminium.

Brossez les truffes. Découpez les bardes en quatre carrés. Posez une truffe sur chaque carré et mouillez de cognac. Emballez chaque truffe dans la barde et enveloppez-la de papier d'aluminium. Disposez ces papillotes dans un plat ou une sauteuse munie d'un couvercle que vous sceller avec un cordon de pâte (un peu de farine mouillée d'eau) roulée en cordon, que vous collerez tout autour du couvercle. Faites cuire à four chaud pendant 30 mn. Ouvrir les papillotes à table.

VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS

8 vol-au-vent, 200 g de champignons, 200 g de mascarpone, 10 g de beurre, vin blanc, 1 cuillerée de persil haché.

Couper les champignons en petits morceaux et faites-les revenir dans le beurre. Ajouter 1/2 verre de vin blanc, le persil, saler et poivrer. Ajouter le mascarpone, mélanger le tout et remplir les vol-au-vent. Passer à four chaud pendant quelques minutes avant de servir.

ASPIC DE CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 500 g de champignons, 50 cl de bouillon de boeuf dégraissé, 10 cl de cognac ou de porto, quelques brins d'estragon, quelques pincées de muscade, 4 feuilles de gélatine, sel, poivre.

Versez le bouillon de boeuf dans une casserole (utilisez par exemple du bouillon de pot-au-feu bien dégraissé). Laissez-le bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il ait réduit d'un tiers environ. Goûtez-le pour rectifier, le cas échéant, l'assaisonnement en sel et poivre. Entre-temps, nettoyez soigneusement les champignons, de préférence sans les laver. Coupez la partie terreuse du pied. Frottez-les avec une brosse douce. Emincez les champignons. Plongez-les dans le bouillon après y avoir ajouté quelques pincées de muscade. Laissez-les cuire environ 5 mn après la reprise de l'ébullition, puis retirez-les avec une écumoire. Egouttez-les sur un linge, puis disposez-les en couche dans un petit moule à cake ou à terrine en intercalant quelques brins d'estragon. Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide afin de les ramollir. Filtrez le bouillon à travers une passoire très fine ou une mousseline. Parfumez-le avec le cognac ou le porto. Incorporez une à une les feuilles de gélatine bien égouttées. Laissez bien refroidir. Lorsque la gelée commence à prendre, versez-la doucement sur les champignons, dans la terrine. Mettez au réfrigérateur pendant trois heures au minimum. Au moment de servir, plongez le fond de la terrine dans un peu d'eau tiède. Démoulez-la et coupez-la en tranches de 1 cm d'épaisseur. Servez accompagné d'une salade verte.

CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 500 g de champignons de Paris, 1/4 litre de vin blanc sec, 1/2 dl d'huile, le jus de 1 citron, 1 c à soupe de concentré de tomates, quelques grains de coriandre et de poivre, sel, 2 feuilles de laurier, 1 brindille de thym, 1 petite branche de céleri, 1 brin de fenouil.

Coupez le pied sableux des champignons et lavez-les rapidement à l'eau vinaigrée. Dans une casserole, mettez le vin, L'huile, le jus de citron, le concentré de tomates, les épices et les aromates. Portez à ébullition, puis laissez cuire doucement à découvert pendant 15 mn. Mettez les champignons dans la sauce, couvrez et laissez cuire 15 mn encore. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur. Cette préparation, qui se sert en entrée, se conserve plusieurs jours (il vaut mieux la préparer la veille), on peut aussi la mettre en bocaux et stériliser. Vous pouvez préparer de la même façon: des petits artichauts, des tiges de céleri en branches, des poireaux et des petits oignons.

CHAMPIGNONS A LA CATALANE

Pour 4 personnes: 250 g de petits champignons, 1 dl d'huile, 1 oignon, 4 gousses d'ail, bouquet garni, 1 citron 1 dl de vin blanc, 1 verre d'eau, vinaigrette, persil haché.

Dans une casserole, mettez l'huile. Faites chauffer à feu moyen. Epluchez l'oignon et émincez-le. Epluchez l'ail et hachez-le finement. Faites revenir l'oignon doucement dans l'huile. Lorsqu'il devient blond, joignez-y l'ail, le bouquet garni, le vin blanc et l'eau. Faites bouillir. Jetez alors les champignons grattés et laissez cuire 5 mn. Au bout de ce temps, égouttez les champignons et laissez refroidir. Disposez les champignons dans un saladier et incorporez la vinaigrette. Mélangez bien. Saupoudrez de persil haché.

CHAMPIGNONS A LA CREME

Pour 4 personnes: 800 g de champignons bien blancs, 2 citrons, 2 dl de crème, 2 c à soupe de persil haché, du sel, du poivre. Ajoutez un hachis d'herbes: ciboulette, cerfeuil, estragon, persil, le parfum n'en sera que meilleur. Retournez les champignons fréquemment pendant la marinade. Préparation: 15 mn + temps de marinade.

Lavez les champignons et coupez-les en lamelles. Arrosez-les avec le jus des citrons et laissez-les en attente, afin qu'ils s'assouplissent, jusqu'au moment de servir. Incorporez la crème et assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez le persil haché, mélangez et servez bien frais.

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

Pour 4 à 6 personnes: Dans une petite casserole, mettez le jus de 2 citrons, 1/2 verre d'huile d'olive, 2 cuillerées à café de grains de coriandre, laurier, thym, sel, poivre et si possible une purée de graines de fenouil. Faites bouillir quelques minutes. Passez cette cuisson au tamis.

Par ailleurs, choisissez 500 g de très petits champignons entiers. Coupez le bout terreux de la queue puis brossez-les sous le robinet. Mettez-les dans la sauce. Portez à ébullition. Laissez cuire 8 à 10 minutes. Laissez refroidir dans la sauce. Servez tel quel dans un ravier ou fourrez-en des tomates.

Petits légumes à la grecque champignons, petits oignons, dés de concombre, de fenouil, rondelles de carotte ou de poireau etc. Vous pouvez compléter selon vos goûts, beaucoup de légumes se prêtent à cette préparation.

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

600 g de champignons de Paris, 1 citron et demi, 1 botte d'oignons, 1,5 dl de vin blanc sec, 5 cl d'huile d'olive, 1 bouquet garni, 1 gros oignon, 15 grains de coriandre, 15 grains de poivre, sel, poivre.

Eplucher, laver et les couper en quatre les champignons. Eplucher le gros oignon et le ciseler finement, éplucher les oignons nouveaux. Recueillir le jus d'un citron et demi. Faire suer (cuire sans coloration) à l'huile d'olive l'oignon ciselé et les oignons nouveaux. Ajouter les champignons coupés en quatre, bien les enrober d'huile et les citronner aussitôt. Déglacer avec le vin blanc ajouter les grains de poivre et de coriandre le bouquet garni; saler et poivrer puis cuire 5 à 7 mn à couvert sur feu doux. Laisser refroidir.

CHAMPIGNONS A LA MAYONNAISE

Vous remplacez la vinaigrette par de la mayonnaise mais vous rehaussez cette préparation de carottes râpées, de radis roses et de chiffonnade de cerfeuil.

CHAMPIGNONS A LA PROVENCALE

300 g de champignons, 1 dl d'huile, gousses d'ail, jus de citron.

Parez les champignons. Faites chauffer l'huile et lorsqu'elle commence à frémir, jetez-y les champignons (soigneusement épongés). Saupoudrez avec un hachis d'ail. Ajoutez du jus de citron, le sel et le poivre. Faites sauter pendant une dizaine de minutes. Servez froid avec une salade de tomates.

CHAMPIGNONS A LA VINAIGRETTE

Champignons de Paris, 1 jus de citron, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre, persil.

Coupez les champignons en très fines lamelles. Assaisonnez avec une vinaigrette et garnissez de persil haché.

CHAMPIGNONS A L'HUILE

Coupez le bout sableux des champignons. Frottez-les avec un linge et faites-les bouillir pendant 15 mn dans du vinaigre blanc. Egouttez et séchez-les bien, puis mettez-les dans un bocal avec une feuille de laurier, sel, poivre et clous de girofle. Recouvrez d'huile.

CHAMPIGNONS AROMATISES

1/2 kg de champignons de Paris, 4 dl de vin blanc sec, 2 dl d'huile d'olive, 1 jus de citron, sel, poivre, bouquet garni, brins de fenouil, 1 pointe de couteau de coriandre, 1 c à soupe de vinaigre.

Lavez d'abord les champignons sans omettre d'ajouter, dans la dernière eau, une cuillère à soupe de vinaigre pour leur conserver toute leur blancheur. Ceci fait, coupez-les en fines lamelles et faites-les cuire pendant un quart d'heure dans un mélange de vin blanc sec et d'huile d'olive. Au milieu du temps de la cuisson, incorporez à la préparation le jus de citron, le bouquet garni, les brins de fenouil ainsi que la coriandre en poudre et l'assaisonnement. Servez froid. Les champignons aromatisés accompagnent les viandes froides.

CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLANC

Préparation: 20 minutes. Pour 4 personnes: 125 g de champignons, 1 jus de citron, 1/2 c à café de moutarde, 3 c à soupe de jus de tomates, 1 c à soupe de ketchup, quelques gouttes de Tabasco, 1 c à soupe de concentré de tomate, 200 g de fromage blanc, sel, moutarde, persil ou autres herbes hachées, quelques olives noire et vertes grossièrement hachées (facultatif).

Peler les champignons. Les couper en tranches fines et les arroser de jus de citron. Mélanger le fromage blanc, le jus de tomates, le concentré de tomates, 1/2 c à café de moutarde, un peu de sel, le Ketchup, le Tabasco ou autre assaisonnement très relevé. Bien malaxer le tout. Ajouter, plus doucement les champignons. Porter au frais (bas du réfrigérateur) jusqu'au moment de servir ou au moins pendant une heure. Au dernier moment, saupoudrer d'un peu de persil haché ou de cerfeuil ou de ciboulette.

CHAMPIGNONS AU VERMOUTH

Pour 6 personnes: 500 g de très petits champignons de couche, 5 c à soupe d'huile, un jus de citron, un verre de Vermouth blanc sec, 2 c à soupe d'échalotes hachées, 2 c à soupe de persil ou de cerfeuil hachés, un peu de thym émietté, sel, poivre en grains. Préparation: 15 mn. Cuisson: 5 à 8 mn. Macération: 2 h.

Coupez le bout terreux des champignons, lavez-les rapidement à grande eau, Egouttez-les, asséchez-les dans un torchon. Faites chauffer l'huile dans une casserole avec le jus de citron. Jetez-y les champignons, ajoutez les échalotes hachées, le thym, salez, poivrez avec le poivre

en grains grossièrement concassé, couvrez. Laissez cuire 6 à 8 mn. Retirez du feu, ajoutez le Vermouth. Versez dans un ravier. Laissez refroidir et macérer 2 h et servez très frais.

CHAMPIGNONS AU VINAIGRE

Coupez le pied sableux de champignons de couche bien jeunes et frais. Lavez-les à grande eau vinaigrée. Plongez-les dans de l'eau bouillante et laissez-les blanchir durant 5 mn. Disposez-les dans les bocaux. Versez dessus du vinaigre d'alcool non bouilli. Ajoutez des échalotes, éventuellement un peu d'ail, laurier, estragon, grains de poivre. Fermez soigneusement les bocaux et laissez macérer pendant 1 mois avant de consommer.

CHAMPIGNONS AU VIN BLANC

Pour 4 personnes: 500 g de champignons de couche, 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive, un bel oignon, du sel, du poivre, une cuillerée à soupe de persil haché, 2 citrons, du persil, 2 dl de vin blanc. Préparation: 30 mn. Cuisson: 3 mn.

Retirez la partie sablonneuse des champignons. Lavez ceux-ci soigneusement, égouttez-les et séchez-les avec un linge propre. Coupez les champignons en quartiers. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez-lui le jus de deux citrons. Jetez les champignons, l'oignon et le persil hachés ensemble dans l'huile chaude. Salez et poivrez. Mouillez avec le vin blanc et laissez cuire 3 minutes à grand feu avec couvercle. Laissez refroidir dans la cuisson et servez bien frais.

CHAMPIGNONS AUX AMANDES

500 g de champignons, 2 pointes de couteau de gingembre, 1 jus de citron, 1 pincée de sucre, sel, poivre, 2 c à soupe de persil haché, huile d'olive, 75 g d'amandes pilées.

Nettoyez et coupez les champignons en lamelles. Faites une sauce avec le jus de citron, le sucre, le gingembre, le persil haché, les amandes pilées ainsi que l'huile et l'assaisonnement (ou une mayonnaise selon goût). Dans cette préparation, incorporez les lamelles de champignons. Ce plat de légumes peut servir de farce ou accompagner diverses crudités.

CHAMPIGNONS AUX EPICES

Pour 4 personnes: 500 g de champignons de Paris, 6 c d'huile d'olive et de vin blanc, 1 c à café de baies de genièvre, d'échalote semoule, d'ail semoule, sel, poivre, 3 clous de girofle, 1 pincée de thym et de laurier, 1 pointe de couteau de piment ou de paprika.

Nettoyez Les champignons, coupez-les en lamelles, faites-les rapidement sauter à l'huile. Ajoutez tous les aromates et le vin blanc. Laissez cuire 10 mn. Versez Le tout dans une jatte et laissez macérer au frais. Servez en hors-d'oeuvre.

CHAMPIGNONS AUX OLIVES

Pour 4 personnes: 500 g de champignons de couche ou de rosés des prés, 2 c à soupe d'huile, 1/2 litre de coulis de tomates, 2 gousses d'ail, le jus d'un demi-citron, sel, poivre, 100 g d'olives noires.

Nettoyez les champignons, faites-les revenir à l'huile. Au bout de quelques minutes, ajoutez le coulis de tomates, l'ail pilé, le jus de citron et les olives. Assaisonnez, laissez mijoter une dizaine de minutes. Laissez refroidir. Servez frais en entrée.

CHAMPIGNONS EN BARQUETTES

250 g de champignons, 2 cuillères à soupe de mie de pain, persil, ail, sel, poivre, 8 barquettes de pâte sablée (que vous achèterez toutes préparées), 50 g de beurre, 100 g de crème.

N'épluchez pas les champignons mais séparez les queues des têtes. Lavez minutieusement dans une eau légèrement citronnée. Essuyez et coupez en fines lamelles. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la mie de pain émiettée, ensuite les champignons. Laissez mijoter une bonne dizaine de minutes (en surveillant et en tournant de temps à autre). Saupoudrez, pour terminer, de persil haché. Ajoutez la crème et amalgamez soigneusement. Garnissez ensuite les tartelettes avec cette préparation. Mettez au frais.

CHAMPIGNONS FARCIS

Pour 4 personnes: 4 très gros champignons de Paris (bruns de préférence), 15 cl de liquide, 4 brins de ciboulette, 4 brins de cerfeuil, 4 brins de persil plat, 4 brins d'estragon, 1 c à café de moutarde, sel poivre, 1 citron.

Retirer les pieds des champignons, creuser les têtes, les citronner. Hacher le pieds des champignons en petits dés, les citronner. Les faire fondre dans la poêle avec une noix de beurre. Effeuiller le cerfeuil, l'estragon et le persil plat. Les hacher très finement avec la ciboulette. Battre la crème en chantilly en lui incorporant à la fin la moutarde. Saler, poivrer, ajouter les herbes. Remplir la cavité des têtes des champignons avec le hachis de champignons puis avec la mousse aux herbes. Réserver au froid.

CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS A LA GRECQUE

Proportions pour 6 personnes: 12 très gros champignons de Paris (blancs de préférence), 24 petits oignons grelots, 2 Pommes Granny Smith, 1 citron, 1 c à café de curry, 8 grains de coriandre, 1 gousse d'ail, 1 verre de vin blanc sec, 1 brin de thym, huile d'olive, sel, poivre en grains. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 20 minutes.

Eplucher les oignons, et les pommes, les citronner, les couper en petits cubes. Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir les oignons sans prendre couleur, ajouter la gousse d'ail, saupoudrer de curry, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Verser le vin blanc et la même quantité d'eau, sel, poivre, coriandre, thym, laisser cuire à gros bouillons pendant 3 à 4 minutes, puis baisser le feu. Oter les pieds des champignons, leur couper la partie terreuse et les détailler en petits dés. Ajouter les dés de pommes et de champignons 10 minutes après et continuer la cuisson 5 minutes. Laisser tiédir. Nettoyer les têtes des champignons, les remplir avec la farce tiède.

FRAICHEUR AUX CHAMPIGNONS

Préparation 15 mn. Pour 4 personnes: 200 g de champignons, 1 petite laitue, 1 fenouil, 1 branche de céleri, 1 dizaine de radis, 50 g d'olives noires, 30 g de cerneaux de noix, 1 citron, ciboulette.

Laver les légumes, les essuyer. Couper le fenouil en lamelles fies, le céleri en tronçons d'un centimètre environ, les radis en rondelles fines, les grosses feuilles de laitue en lanières. Garder quatre belles feuilles pour la présentation. Couper enfin les champignons en lamelles fines. Dans un saladier verser l'huile, le jus d'un citron, le sel, le poivre et la ciboulette coupée (1/2 cm). Ajouter les légumes coupés ainsi que les noix et les olives. Remuer le tout. Préparer le tout environ une demi-heure à l'avance. Servir en coupes individuelles ou sur des feuilles de laitue ou encore dans un grand saladier.

HORS D'OEUVRE DE CHAMPIGNONS

Mettre les champignons 10 mn dans du vinaigre. Les mettre dans un bocal à conserves, ajouter du poivre en grains, des feuilles de laurier, de l'estragon, de la muscade et verser par-dessus le vinaigre cuit et refroidi et conserver.

SALADE AU YAOURT

Battez 2 yaourts avec du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive, quelques feuilles de menthe fraîche et 1 gousse d'ail (hachés). Dans un saladier, mélangez 500 g de champignons de Paris nettoyés et émincés avec 1 concombre coupé en rondelles. Versez la sauce par-dessus, servez frais.

SALADE DE CEPES A L'AIL

Pour 4 personnes: 500 g de cèpes très frais. Assaisonnement: 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile d'arachide, 1 c à soupe d'huile de noix, 2 gousses d'ail, sel, poivre, persil haché à volonté.

Nettoyez les champignons: coupez le bout terreux, frottez-les soigneusement avec un linge humide (ne les lavez que s'ils sont très sales) puis émincez-les. Préparez l'assaisonnement avec les ingrédients indiqués (pilez l'ail que vous ajouterez dans la vinaigrette), versez-le sur les champignons. Pour faire cette recette, il faut des cèpes d'une grande fraîcheur et sans vers. Elle convient particulièrement aux champignons que l'on a pu cueillir soi-même.

SALADE DE CHAMPIGNONS

Otez le bout sableux de 300 g de champignons de couche, lavez-les rapidement à grande eau courante et émincez-les. Jetez-les aussitôt dans une casserole où vous aurez mis à bouillir 1/4 litre d'eau et le jus de 1 citron. Laissez cuire pendant 5 minutes, égouttez et arrosez d'une vinaigrette à la moutarde et aux fines herbes. Vous pouvez à volonté ajouter à cette salade des cubes de chester, des olives vertes ou des cerneaux de noix.

SALADE DE CHAMPIGNONS

300 g de champignons, citron, huile d'olive, sel, poivre, moutarde, fines herbes.

Nettoyez les champignons, émincez les et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante additionnée de citron. Egouttez-les soigneusement et assaisonnez avec l'huile, le citron, la moutarde, sel et poivre et une chiffonnade de fines herbes.

SALADE DE CHAMPIGNONS

300 g de champignons, 1 dl de vinaigre, 1 dl d'eau, sel, poivre, huile, persil haché.

Emincer très finement les champignons, les arroser avec le vinaigre, et l'eau bouillants. Laisser macérer 1 heure. Egoutter soigneusement les champignons les dresser dans un saladier, ajouter l'huile, le sel, le poivre. Saupoudrer de persil haché. Servir frais.

SALADE DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 300 g de champignons de Paris, la moitié d'un concombre, 2 c à soupe de vinaigre de vin, une c à soupe de crème fraîche, 1 c à soupe de fines herbes hachées, 100 g d'olives de Grèce, sel et poivre.

Pelez le concombre. Evidez-le avec un couteau pointu. Mettez-le à tremper dans de l'eau froide salée pour le faire dégorger. Coupez les champignons en tranches dans un saladier. Arrosez-les de vinaigre. Salez et poivrez. Mélangez. Ajoutez la crème et les fines herbes. Coupez le concombre en rondelles. Ajoutez-le à la salade. Mélanges. Décorez avec les olives.

SALADE DE CHAMPIGNONS A LA CREME

Pour 4 personnes: 250 g de champignons de couche, le jus de deux citrons, 125 g de crème fraîche, une cuillerée à soupe de persil haché, une cuillerée soupe de ciboulette hachée, 2 petits oignons, du sel, du poivre. Préparation 20 mn.

Nettoyez les champignons en enlevant la partie terreuse. Lavez-les à l'eau vinaigrée. Egouttez-les. Emincez les champignons en lamelles et arrosez-les avec le jus d'un citron, afin qu'ils ne noircissent pas. Mélangez la crème avec le jus de citron restant et ajoutez le persil, la ciboulette et les oignons hachés à cette sauce. Salez et poivrez. Mélangez les champignons à la préparation, à la crème. Laissez macérer au moins 2 h au réfrigérateur. Servez bien frais.

SALADE DE CHAMPIGNONS A L'AIL

Pour 4 personnes: une dizaine de gros champignons de couche, 1 petite gousse d'ail, 1 citron, 3 cuillerées d'huile d'olive, persil, sel, poivre.

Après avoir supprimé la partie terreuse du pied des champignons, lavez-les très soigneusement (mais ne les laissez pas tremper), puis coupez-les en tranches minces. Arrosez-les immédiatement de jus de citron, retournez-les en tous sens afin qu'ils s'en imprègnent bien. Epluchez la gousse d'ail, hachez-la, ajoutez-la; salez et poivrez. Laissez mariner pendant une heure au moins, deux heures au plus au frais. Ajoutez l'huile, remuez, dressez dans un plat et saupoudrez d'un peu de persil haché au moment de servir.

SALADE DE CHAMPIGNONS AU POIVRON

300 g de champignons de couche, 1 c à soupe de jus de citron, I poivron. Sauce: 1 yaourt, 1 c à café de moutarde, sel, poivre, persil et ciboulette hachés.

Nettoyez et émincez les champignons, arrosez-les de jus de citron, mélangez bien pour qu'ils ne noircissent pas. Coupez le poivron en petits dés (vous pouvez le faire griller au préalable, il sera plus digeste) Travaillez le yaourt avec la moutarde, le sel, le poivre et les herbes. Versez la sauce sur les champignons et les dés de poivron, mélangez bien.

SALADE DE CHAMPIGNONS CRUS, SAUCE VERTE

Pour 4 personnes: 400 g de champignons de couche, 1 citron. Assaisonnement: 4 c à soupe de mayonnaise, 2 c à soupe de crème fraîche fouettée, 1 c à soupe de persil, ciboulette à volonté.

Nettoyez et émincez les champignons, passez-les au fur et à mesure dans le jus de citron afin qu'ils ne noircissent pas. Mélangez la mayonnaise et la crème fouettée (la crème doit représenter la moitié du volume de la mayonnaise). Passez le persil au mixer et ajoutez-le dans ia sauce, versez le tout sur les champignons. Saupoudrez à volonté de ciboulette hachée. Cette petite salade fraîche est une excellente entrée. On peut alléger la sauce en remplaçant la mayonnaise à ia crème par du yaourt mélangé à un peu de moutarde et des herbes.

SALADE DE CHAMPIGNONS TRUFFEE

Pour 6 personnes: 500 g de champignons de couche, 1 citron, quelques feuilles de laitue, 1 truffe, sel, poivre, 3 c à soupe d'huile d'olive.

Coupez le pied sableux des champignons. Lavez ceux-ci rapidement à l'eau vinaigrée, égouttez-les et séchez-les, puis émincez-les. Arrosez-les au fur et à mesure de jus de citron. Tapissez le fond d'un saladier de feuilles de laitue, disposez les champignons par-dessus, joignez la truffe hachée, assaisonnez et arrosez d'huile d'olive. Servez frais.

SALADE DES CEVENNES

175 g de champignons de Paris, 40 g de roquefort, 2 citrons, 1 c à café d'huile, sel, poivre, quelques olives noires.

Couper les pieds des champignons, les laver, les essuyer, les découper en lamelles et les arroser de jus de citron. Au fond d'un saladier, écraser le roquefort avec l'huile, le jus de citron. Saler, poivrer. Ajouter les champignons et les olives. Bien mélanger, Servir frais.

ROTI DE BICHE AUX CHAMPIGNONS

Faire mariner le rôti pendant 24 h dans une marinade identique à celle du cuissot de chevreuil. Retirer de la marinade beurrer et enfourner (th. 8) 25 mn par livre. Ajouter un verre de marinade. En fin de cuisson saler poivrer et réserver au chaud. Mijoter 10 min dans 60 g de beurre, 500 g de champignons de Paris. Réduire la marinade restante b feu vif la mélanger avec le jus de cuisson dégraissé. Ajouter 1 c à soupe de crème fraîche mélangée à 1 c à café de farine. Fouetter et cuire pendant 5 mn. Vérifier l'assaisonnement. Découper le rôti et servir.

ROTI DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS

De 600 à 750 g de cuissot de chevreuil, 50 g de lard gras. Marinade: 5 c à soupe d'huile, 3 c à soupe de cognac, 6 grains de poivre, 6 baies de genièvre, 2 clous de girofle. Cuisson: 30 g de beurre, 1 c à café rase de sel, poivre blanc moulu, 200 g de champignons. Sauce: 1 tasse de bouillon (environ 2 dl), 2 c à soupe de persil haché, les épices de la marinade, 1 pincée de sucre ou de cassonade, 1 c à soupe de chapelure dorée, 2 c à soupe de crème, 1 c à soupe de cognac, à volonté quelques gouttes de sauce Tabasco au piment fort.

Lardez la viande. Mettez la viande lardée dans un plat contenant poivre, genièvre et girofle, et arrosez-la avec l'huile et le cognac de la marinade; tournez-la fréquemment pendant un minimum de 30 minutes à 1 heure. Egouttez la viande, salez et poivrez-la et faites-la dorer de tous côtés sur le feu, dans une cocotte contenant les 30 g de beurre et ce, pendant 15 minutes environ, au besoin après ce laps de temps, ajoutez 2 ou 3 cuillerées de la marinade passée. Mettez le couvercle et continuez la cuisson à couvert et au four assez chaud (200°C) préchauffé, pendant 40 minutes environ. Enlevez la viande et gardez-la au chaud. Ajoutez à la cuisson les champignons lavés et égouttés et cuisez-les 5 minutes. Pendant ce temps, faites bouillir 5 minutes en petite casserole le bouillon avec le persil, le sucre, les épices de la marinade. Parsemez les champignons de chapelure (qui liera la sauce) versez dessus le bouillon passe et ajoutez, après 5 minutes de cuisson, la crème et le cognac. Retirez au premier bouillon, rectifiez l'assaisonnement en y ajoutant éventuellement du poivre de Cayenne. Coupez le rôti en tranches et servez-le entouré des champignons. Présentez la sauce à part.

CHOP SOUEY

Pour 6 personnes: 500 g de grillade de porc ou de poulet et 500 g en tout de différents légumes; suivant la saison : carottes, navets, courgettes, poivrons, haricots verts, tomates, oignons, 200 g de germes de soja, 10 g de champignons noirs, 10 g de champignons parfumés (à faire tremper d'avance), une cuillerée à café de piment doux, une pointe de piment de Cayenne, deux cuillerées à soupe de soja, quelques cuillerées d'huile.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, coupez la viande en fines lanières et faites-la dorer. Lavez et épluchez les légumes coupés également en fines lanières. Quand la viande est d'une bonne couleur, salez, ajoutez la sauce de soja et mettez les légumes, sauf le soja. Faites-les revenir vivement en remuant, et laissez cuire 7 à 10 minutes: ils doivent rester croquants. A joutez le piment doux le Cayenne et les germes de soja. Laissez quelques minutes. Servez avec du riz blanc.

CREPE FARCIE

4 bonnes c à soupe de farine de riz, 1 c à soupe de fécule de pommes de terre, un peu de ciboule hachée, un peu de safran, 300 g de poitrine de porc hachée ou 300 g de chair saucisse, champignons de Paris hachés, 100 g de crevettes cuites et 300 g de germes de soja frais, 200 g de purée de haricots verts (facultatif), huile pour frire.

Faire une pâte à crêpes avec la farine de riz, ajouter la fécule, la ciboule, le safran. Laisser reposer 1 heure. Préparer la farce en faisant sauter oignon et champignons et viande. Lorsque la pâte est reposée, faire frire les crêpes dans l'huile, puis poser quelques cuillerées de chaque ingrédient, couvrir la poêle quelques minutes puis plier la crêpe en deux comme une omelette. Les crêpes se mangent trempées dans du nuoc mam et accompagnées de salade et de feuilles de menthe.

CREPE VIETNAMIENNE

Pour 4 personnes: 8 crêpes de riz, 30 g de champignons noirs séchés, 200 g de porc, une petite boîte de 100 g de crabe, 50 g de vermicelle chinois, une petite boîte de 50 g de crevettes, un oeuf, du sel, du poivre, une cuillerée à soupe d'oignons hachés, une pincée de coriandre, de l'huile, une gousse d'ail, quelques feuilles de menthe. Préparation 15 mn. Cuisson 10 mn.

Faites tremper séparément dans de l'eau chaude et pendant une vingtaine de minutes, les champignons et le vermicelle. Hachez la viande de porc finement. Versez-la dans une poêle contenant 2 cuillerées à soupe d'huile chaude avec les oignons et l'ail haché. Laissez revenir 5 minutes. Ajoutez à ce hachis les crevettes, le vermicelle égoutté, le crabe émietté, les champignons coupés en petits dés, l'oeuf, du sel, du poivre et une pincée de coriandre. Faites ramollir les crêpes en les emballant dans des linges mouillés. Posez une cuillerée à soupe de farce sur chaque crêpe et enroulez. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et mettez les crêpes à dorer. Servez avec de la sauce soja et des piments à l'huile.

FILETS DE POISSON AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 800 g de filets de poisson: lieu, cabillaud, daurade (frais ou surgelés), 1/2 l de court-bouillon. 250 g de champignons de couche, 30 g de beurre, sel, poivre, un filet de citron, 80 g de beurre, sel, poivre, 2 c à soupe de persil haché, jus de citron.

Faites pocher les filets de poisson 10 mn dans le court-bouillon frémissant (si vous utilisez du poisson surgelé, suivez les indications de l'emballage pour la cuisson). D'autre part, faites cuire les champignons émincés dans le beurre avec sel, poivre et jus de citron. Laissez dorer. Servez avec les filets égouttés et du beurre persillé et citronné (préparez ce beurre à l'avance).